

# Trpezarijske svečanosti u slavonskoj književnosti 18. stoljeća

---

**Tatarin, Milovan**

*Source / Izvornik:* **Dani Hvarškoga kazališta : Građa i rasprave o hrvatskoj književnosti i kazalištu, 2005, 31, 97 - 149**

**Journal article, Published version**

**Rad u časopisu, Objavljena verzija rada (izdavačev PDF)**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:142:918509>

*Rights / Prava:* [In copyright](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2021-03-07**



*Repository / Repozitorij:*

[FFOS-repository - Repository of the Faculty of Humanities and Social Sciences Osijek](#)



## TRPEZARIJSKE SVEČANOSTI U SLAVONSKOJ KNJIŽEVNOSTI 18. STOLJEĆA

*Milovan Tatarin*

### I.

#### *Što su jeli stari Slavonci?*

Kakav je bio odnos Slavonaca prema jelu, uopće različitim obredima i običajima tijekom kojih se prostirao stol i posluživala hrana, kako su se Slavonci tada ponašali, možda se može ponešto reći na temelju sastavaka različitog žanrovskog podrijetla, pisanih s različitim intencijama i različitoga stupnja literarnosti. U knjizi *Kratak način za ispovid dobro pripraviti se* (Osijek, 1779.) Ivan Velikanović (1723 – 1803) na jednome će mjestu – govoreći o obvezama žena prema muževima – kazati kako supruga mora *imati brigu svrhu njih pripravljavajući jim jisbine po zahtivanju, koliko jest moguće*<sup>1</sup>. Osim što je u njoj sačuvana informacija o nekadašnjem položaju žene, njezinim pravima i mjestu u obitelji – a ne treba zaboraviti da je spomenuti franjevac odobravao i one slučajeve kad je muž mogao istući svoju ženu *u kakvu dogadjaju velika griha* – ona ponešto, makar i neizravno, govori o jelu: nije ono bilo isključivo potreba tijela, nije se svodilo, slikovito kazano, samo na kruh i vodu, nego je, s jedne strane, izbor diktiran i osobnim ukusom, a s druge strane, realnim mogućnostima koje obitelji.

Kad Sveta Rožalija veselo usklikne:

*Kad se suho postim, ah, što ja uživam!  
Ja se s postom gostim, kriim, naslađivam:  
kao da pada prava novim čudom mana,  
sladka meni trava i koren jest hrana.*<sup>2</sup>

onda u njezinim riječima treba vidjeti tek literarni topos generiran iz Biblije, a potom mnogo puta ponavljan u stihovanim i proznim hagiografskim sastavcima o svetim osobama oblikovanim po modelu savršenog čovjeka koji tijelu uskraćuje zemaljske užitke. No, slavonska svakodnevica 18. stoljeća nedvojbeno je bila posve drukčija, pa bez obzira je li – kako kudi Matija Antun Relković (1732-1798) u *Satiru* (Dresden, 1762.) – kuća bila neumazana i propuhivalo na sve strane, a u njoj nedostajalo stolaca, polica i *armara*, u posebnim je prigodama hrane moralo biti više no obično, morala je biti raznovrsnija, u njoj se i te kako uživalo, isto kao i danas, uostalom. Dakako, za jedan sloj stanovništva, onaj pretežniji, obilato prostrt stol zacijelo je bio vezan samo uz posebne dane u godini, za neke je on bio svakodnevica. Kao i danas, dani svadbenih veselja, godovi i blagdani razlikovali su se od onih *običnih*, a najočiglednije se to manifestiralo upravo napučenošću trpeze hranom, ako ne već njezinom raznovrsnošću, onda zacijelo količinom. Neumjerenost i prigodna rasipnost trebala je na neki način nadomjestiti skromnost ostalih dana u godini, pun stol, birane jestvine i količina alkohola, ponajprije vina, davala je privid životnoga obilje, odnosno da se ima zašta živjeti, bio je to *intermezzo* u nizu dana koji podsjećaju jedan na drugi.

Koje su se namirnice najčešće koristile u slavonskoj kuhinji danas se, koliko mi je poznato, najiscrpnije može saznati iz *Dijarija* Antuna Josipa Turkovića (1758 - 1806) kojega je počeo voditi 1798. godine, kad je preuzeo župu u Tvrđi<sup>3</sup>. Iako je riječ o duhovniku, iako on nije mjerilo ni količine novca utrošenoga na hranu, ni njezine raznolikosti, ipak nam zabilješke o kupljenim namirnicama razmjerno točno mogu reći što se u 18. stoljeću u Međurječju nalazilo po smočnicama. O Turkovićevim ručkovima – a dnevnik je prepun zapisa o gostima u župnom dvoru i župnikovu gošćenju za stolovima u plemenitaškim kućama, obližnjem franjevačkom samostanu ili pak kod zapovjednika Tvrđe – pisao sam na drugome mjestu<sup>4</sup>, pa ovdje tek ponavljam: jeo se tada kupus, leća, bob, grah, crveni luk i češnjak, krumpir, krastavci, crvena repa, paprika, riža i ječam, trošila se prasetina, svinjetina, teletina, govedina, jaretina, guščetina, puretina (*indijaneri*), piletina, riba (štuka, šaran<sup>5</sup>), jednom je Turković zabilježio i puževe, kupovalo se maslo, fino brašno, nadasve svinjska mast. Od slastica, spominje Turković savijaču, krafne, tortu, *četiri roga pučki zvana 'kamom' (gibanica)*<sup>6</sup> višnje, svježe i suhe breskve, gurabije, bademe, grožđe, orahe. Jelo se, dakle, u Turkovićevu dvoru obilno, a znao je on priređivati i prave bankete. Tako je, recimo, bilo 31. siječnja 1804. godine:

*Kod mene su na ručku bili general barun Antun Revay sa svojom suprugom, barun Ksaver Pemler, zapovjednik Tvrđave, čija gospođa nije mogla doći radi lošeg zdravlja, pukovnica g. pukovnika Persex iz časne pješadijske pukovnije Jelačić (suprug joj je bio bolestan), grof totje, plotzmajor sa suprugom, major inženjerac Hoffbauer sa suprugom, vođitelj tvrđavskih računa Gertner Vjenceslav de Rosenheim sa suprugom, kirurg štapske konjaničke Erdđijeve pukovnije Komaromi sa suprugom i štapski kirurg pješadijske pukovnije Jelačić Menesdorfer, neženja, kapetan koji je došao iz Italije, zastavnik Kesteshi, major Lalanc sa suprugom, kapetan Lichtenberger i zapovjednik kresara, udovac. Za taj sam ručak zaklao domaće tele od kojega sam jednu četvrtinu dao franjevcima. (str. 284.)*

Na blagdan Sv. Mihovila, zaštitnika župne crkve u Tvrđi, 29. rujna 1804. godine, Turković je zapisao kako je kod njega bio *pripremljen bogat ručak na kojem je bilo preko četrdeset osoba* (str. 290.). Nedvojbeno, izdavao je za hranu veoma mnogo, a kad bismo o njemu sudili po *dijariju*, proizišlo bi da Turković ništa drugo i nije radio doli priređivao gozbe i sam na njih odlazio. Zahvaljujući neskrivenoj sklonosti prema *kraljevskim ručkovima*, saznajemo i za vremena kad su namirnice bile skupe, a nije do njih bilo lako ni doći. Tako, primjerice, 4. listopada 1801. godine zapisuje:

*Sv. Franjo. Strašna poplava Drave; s druge strane Drave utopilo se više od 100 krava. Budući da više nije bilo paše preko Drave, svoje sam krave držao kod kuće. Osim toga, zavladao je i stočna bolest (lues) u cijelom Osijeku, Retfali, Podunavlju itd. Nastala je velika skupoća tako da je par pilića stajao 30 krajcara, par gusaka preko 1. for., par mladih purana 1 for. i 30 krajcara, teletine se nije moglo dobiti pa je čak i perad bila veoma tražena, ali je bila veoma rijetka. Jaja su već sada stajala 3 za 1 groš, a maslo čak 36 krajcara za funtu. (str. 272)<sup>7</sup>*

Ništa bolje nije ni sljedećih godina:

*11. II. 1802. Nastala je velika skupoća. Libra goveđeg mesa stoji 8 krajcara, a teleće se ne može ni dobiti. Par kokoši stoji 1 for. i 12 krajcara, par gusaka 1 for. i 30 krajcara. (str. 274)*

*20. I. 1803. (...) Vlada nečuvana skupoća; kylla žita stoji 22 for., mekinja 6, jedan puran 2 for., 1 guska 1 for. i 6 krajc., 1 kokoš od 21 do 24 pa i više krajcara, 1 jaje 3 krajcara, hrpica pitomog dragušca (Kresse) 3 krajcara, jedna repa 3*

*krajcara, 1 liba vojnog kruha obično zvanog comisbrodt ili funta 15 krajcara, 1 medija pize 16 krajcara, 1 medija boba 12 krajcara. (str. 278)*

Tako je Antun Josip Turković govorio o hrani, o onome što bismo nazvali slavonska svakodnevnica, no samo jednoga njezina sloja. Ipak, nije on jedini, iako je najiscrpniji. Naime, ponešto podataka o sadržaju slavonskoga stola ostavila su i dva budimska profesora, Matija Piller i Ludovik Mitterpacher koji su – kako bi ispitali zagonetne vatre koje su se s jeseni 1779. godine pojavile u selu Eminovcima – stigli u Požegu u lipnju 1782. Već sljedeće godine u Budimu izlazi njihova knjiga *Iter per Poseganam Slavoniae proviciam mensibus junio et julio anno MDCCCLXXXII susceptum*. O hrani i običajima oko stola reći će ovo:

*Svi jedu za zajedničkim stolom, no jedni poslije drugih. Prvi sjedaju za stô muškarci; kad se oni nahrane, dolaze žene; najposlije se donosi jelo djeci. Ako se ili pozove gost ili primi u kuću netko, oga put nanese, njemu se priredi gozba u gostinjskoj sobi, a ponajviše ne sjedi s njime za stolom nitko osim kućnoga starješine. (...) U jelima nema velike raznolikosti. Ljeti se najviše hrane povrćem i različitim jelima od brašna, zimi mesom, osobito svinjetinom, ali ako ima mnogo glavatog kupusa, seljaci ga velikim dijelom uzimaju zimi za hranu sitno mu izrezavši lišće i ukiselivši ga u njegovu vlastitom soku. Isto tako uzimaju za hranu bundeve. Ogulivši koru kuhaju ih u vodi, a kad omekšaju, začine ih kajmakom. Bundeve oguljene i izrezane u duge listiće, pa zatim ukiseljene ili na suncu osušene, spremaju za kasniju upotrebu. Što god priređuju od brašna ili pšeničnoga ili kukuruznoga, redovito kuhaju u mlijeku, no često poliju samo istopljenom slaninom. Za začin mnogo upotrebljavaju sitno stucane orahe. Na Božić se svatko pobrine da ima na stolu krme, ili starije ili odojče, ne raskomadano nego cijelo pečeno na vatri; a ne će zaboraviti osjeći od njega koji komad i poslati ili vlastelinu, ako nablizu stanuje, ili župniku. Piju vino, još radije šljivovicu, a kad ih nemaju, zadovolje se mjesto njih samom vodom.<sup>8</sup>*

Slika, koju nude spomenuti Budimljani, uvelike se razlikuje od one koju o slavonskim prehrambenim navikama možemo steći iz Turkovićeve *Dijarija*. No, to je razumljivo: Turković je župnik u gradu, Piller i Mitterpacher govore o puku koji živi od rada na zemlji; Turković je, kao svećenik, zacijelo češće imao bogato postavljen stol, puk se zadovoljavao skromnijim jelima. To je, međutim, dovoljno za neke općenite zaključke o načinu ishrane pretežitoga dijela Slavonaca u 18.

stoljeću. Jednu sličnost, pritom, treba uočiti: i za gospodu i za seljake kupus je, osobito zimi, bio važan prehrambeni artikl. Doista, u *Dijariju* se često bilježi kupovina većih količina kupusa, uglavnom u listopadu i studenome (Turković je za taj posao, kako i priliči osobi njegova statusa, plaćao rezača<sup>9</sup>), iz čega možemo pretpostaviti da je to povrće – uz neke druge namirnice – bilo osnova onodobne slavonske kuhinje. Potvrdu za to naći ćemo i u *Kućniku* (Osijek, 1796.) Josipa Stipana Relkovića (1754-1801) te knjizi Adama Filipovića Heldentalskoga (1792-1871) *Razgovor priprosti iliti vrtlar s povrtaljem se razgovara* (Osijek, 1822.).

Relković će o kupusu govoriti u dijelu knjige gdje se predstavljaju poslovi u mjesecu studenome. Pritom će opširno opisati proces kiseljenja, što stavlja u kupus da bi bio lijepo žut i mirisan, a što izbjegavati – autor izrijeком kaže da kukuruz i kriške dunje nemaju što tražiti u kiselom kupusu – konačno kako postići da, čak i ljeti, ostane čvrst. Premda ekstenzivan, navodim taj dio u cijelosti jer autor slikovito prikazuje – k tomu u stihovima – staru tehnologiju spremanja zimnice koja se, zapravo, ni do danas nije promijenila, a spominje on i najčešće jelo od toga povrća – kupus sa suhim mesom ili slaninom, nadomećući da to osobiti cijeni onaj koji naški raniti se znade, dakle, *po slavonski*. Pjeva Relković o pripremanju kupusa ovako:

*Kupus, koga drugi zovu zelje,  
dobro spravljen svakom je od želje,  
koji naški raniti se znade  
ter još suvog k njem' mesa imade.  
ali prije ukisniti mora,  
sladak vitre jer ljud'ma zatvora,  
nit se dugo uzdržati dade  
premda zimom iz bašče ga vade.  
Kupus kisnit dvostruko se metje,  
dobro složen pokvarit se neće,  
il' se riže, il' čiatave glave  
rad razsola u kaci se sprave.  
Dok izsičeš, ta na hrpu metji  
nek' se kupus malo ide sleći,  
ležeć, kad koliko provene,  
kućnik nad njeg' tad se s noži krene,  
čisti glave i u ribež složi,*

*il' ga rezat zapovida noži.  
Što il' ribež il' izrižu noži,  
to u kacu tavanom se mloži,  
dobro soli i nogama gazi  
dok se pina nad njim ne opazi.  
Srizan tako do vrha se metje,  
kako kacu prilaziti neće.  
Zatim ozgor gotove se dana  
i pritišću iz njegov' voda slana  
da težinom kamenja izvišti  
dotle ono neka kupus tišti.  
Tako sredjen nek' na mladu stoji  
gdi se zime i smrzli ne boji.  
Kada stane zadisat kiselo  
tad od danâ ogoli mu čelo,  
pinu š njega i vodu osnaži,  
kad tribuje i frižkom podraži,  
i pritisni kako biše prije  
brez kamenja jer mu stajat nije,  
pak ga čisti sve za osam dana,  
trulež dižuć okolo po strana,  
i perući štogod na njegov' metješ  
brez toga dugo imati ga nećeš.  
Kupus kisel kad već je za jilo,  
njem' bi dobro tad na ladu bilo,  
gdi ako ćeš da ti bude čvrstji  
bilog njem' ćeš kadkad vina vrći  
koje još i glavicam pristaje,  
od nji ovi nauk ti se daje.  
Cile glave naši ljudi metju,  
od njih korist ja naodim veću,  
razsol od njih jest, što mi ga radiš,  
bolji kupus iz glavica vadiš,  
il' ga prisna u poslu zaželiš,  
il' rizani, da se kuva, veliš.  
On svakako nadlazi prvoga,*

ovog nejma naša kuća mloga,  
već ga svaka u glavica slaže,  
kako valja, čuj što ti se kaže.  
Kad očistiš od kupusa glave,  
u kaci se po redu sastave  
tako da ti koren ide gori  
pak ovako njega kućnik dvori,  
vodu na njegov uliva do vrha,  
od tri prsta nek' prihodi mrva,  
i tako ga ostavi dok stigne  
mašak vodi i na vrh se digne.  
Kad je ovo, onda se poznaje  
da od sebe prisnju kupus daje,  
jer je voda probila ga svega,  
sad se brini ovako za njega.  
Grumen soli u zaimač metji  
ili šafalj k tom tribuje veći,  
na sol vodu sa kupusa toči  
nek' žvor jedan priko drugog skoči.  
To na pipu ili na čep biva,  
tako voda sol u se uživa.  
Kad je puno, ušto voda curi,  
onda na stran' grumen soli turi,  
slanu vodu u kacu salivaj  
i sol opet u čabricu divaj,  
na nju toči iznova, dok ide,  
što stat' more, da vrha ne pride.  
Livaj kako i prije te učih  
pak i opet čabricu podkuči,  
tako deset, da i dvaest redi  
slanu vodu kroz kupus provedi,  
dok što soli kaci dosta reče  
ona s vodom sva kupus proteče.  
Zatim dana po vrhu nametji,  
na nje kamen pak navali veći,  
il' pod gredu, kako naši rade,



*podbi' danom što dić' se ne dade.  
 Kad gdi nije baš sasvime vruće  
 kupus stoji, ili bilizu kuće  
 gdje mu neće nauditi zima,  
 tu ga kućnik čestitoga ima,  
 od njeg' živi i kad smoka nije,  
 kamo l' u njem' kad slanina vrije.  
 Ne brini se što, da mu užuti,  
 tko med kupus svake stvari muti,  
 moreš metat i smrike i kima,  
 od tog kupus dobar miris ima.  
 Što kukuruz, što njem' tunja hoće?  
 K zelju ovo nije pristalo voće!  
 Kupus žuti kad se dobro gazi,  
 soljen dosta, samo uz njeg' pazi  
 da se čestje opere i čisti,  
 ako želiš dobar kupus jisti.  
 Ova rana zimom čvrsta stoji,  
 al' se litom od vrućine boji,  
 jer uzvišti i omekša jako,  
 od tog moreš njem' pomoći lako:  
 kad ga snažiš i opereš čisto,  
 bilim vinom pokripi ga višto,  
 nalivajuć od prilike suda,  
 nit ćeš vina izgubit, ni truda.<sup>10</sup>*

Filipović u dijelu *Razgovora priprostoga*, naslovljenom *Komšija i kupus*, o tomu povrću govori mnogo općenitije, ističe njegovu važnost, a napomenom da je kupus, osobito ukiseljen, *težačko jilo* svakako potvrđuje Pillerovu i Mitterpachero-ovu napomenu; kao i Relković, ne zaboravlja zapisati kako je kupus sa slaninom važan dio slavonske kuhinje onoga vremena:

*Dobre hasne, dobro zelje,  
 teb' ću kazati na veselje,  
 o, kupusu, dobra rano  
 Slavonaca poodavno!  
 Ti si hasna svim živima,*

*gdigod tebe samo ima,  
ne stidiš se ti cesara,  
nit čovika koga stara,  
kitiš astal ti svakomu,  
i junaku prijakomu,  
ti težačko jesi jilo,  
Slavoncima svima milo.  
Brez kupusa nij' sitosti,  
nit se najist može dosti.  
Zelen, sladak, kisel bio,  
jesi svakom drag i mio.  
Brez kupusa kuća kaka  
ne zove se više jaka,  
a kupusa ako ima,  
eto jisti dosta svima.  
Brez kupusa nema časti,  
brez kupusa nema slasti.  
Gusjenica rad' te jide,  
a i koze, gdi te vide.  
Tad te jidu i mornari  
i begovi turski stari.  
Ti si, dakle, kupus vazda,  
medju zeljem svagdi gazda.  
Bog ti kiše samo dao  
i s' suncem te ogrijao.  
Da na tvoju kiselinu  
mi metnimo još slaninu,  
s pravom tebe uživamo,  
kad te dosta uzimamo.*

(str. 44-45)<sup>11</sup>

Na koncu Filipović dodaje: *Ti od mene živiš i zato me pliviš, / ja od tebe živim, i zato te dičim* (str. 47.), a u bilješci na kraju knjige i dodatno potkrepljuje: *Kupus kiseli i na moru mornari, i u suhu težaci, i u palačâ rad jidu*, što samo osnažuje činjenicu da je kupus doista bio temelj nekadašnjeg sustava ishrane.

Bilo bi doista neobično da taj aspekt slavonske svakodnevice nije našao odjeka i u književnosti. U kojoj je formi odnos prema hrani ostao zabilježen u slavonskoj

književnosti 18. stoljeća, u ovome će se radu kušati prikazati interpretacijom nekoliko, u svakom slučaju, neobičnih djela: *Kućnik* i *Čestitanje godovno* Josipa Stipana Relkovića, *Zeca priponizna tužba* Antuna Josipa Turkovića i *Razgovor priprosti iliti vrtlar s povrtaljem se razgovara* Adama Filipovića. Tekstove, u kojima se hrana pojavljuje kao glavna ili sporedna literarna tema, danas doživljavamo drukčije no što su ih doživljavali čitatelji otprije dva stoljeća. Kad je riječ o Relkovićevu, Turkovićevu i Filipovićevu djelu, namjera je tih autora bila jasna. Nema tu težnje za estetizacijom opjevanoga predmetnotematskog svijeta, nisu ona pisana kako bi autori u njima pokazali stupanj vlastite pjesničke meštrije, a nisu namijenjeni ni književno kompetentnim čitateljima, upravo suprotno. Kad je riječ o Relkovićevu *Čestitanju godovnom* i Turkovićevoj *Zeca priponiznoj tužbi*, složena su ta djela za zabavu, njima se izmamljivao smijeh upravo zato što se na humorističan način govorilo o poznatim i svakodnevnim temama, o hrani i piću. Ti tekstovi nemaju ništa zajedničko s funkcijama koje su u Slavoniji 18. stoljeća obavljali hagiografski i religiozno-refleksivni spjevovi, molitvenici, katekizmi, psaltiri, zbirke propovijedi, stihovane ratne kronike ili pak nabožna drama. Oni se nisu čitali tijekom blagdana ili korizme – u vrijeme, dakle, kad se nisu obavljali veliki poslovi – niti su bili namijenjeni privatnim, samačkim čitanjima. Prije bih rekao da su autori navedene pjesmotvore – odreda pisane osmercem, stihom popularnim i bliskim čitateljskom / slušateljskom uhu – pisali kako bi u njima uživala manja ili veća društva u trenucima odmora, u jednoj lagodnoj i opuštenoj atmosferi, rasterećenoj brige za zemaljske poslove ili duhovni rast, s tim što *Čestitanje godovno* uopće ne skriva satiričnu komponentu kada je o neumjerenoj rasipnosti riječ. Zadaća Relkovićeve *Kućnika* i Filipovićeve *Razgovora priprostoga* didaktična je, izrazito prosvjetiteljska, oni bi svojega sunarodnjaka željeli popraviti, kultivirati, poučiti i naučiti:

*Tako mi ljubavi s kojom va, domoroci moji, ljubim, virujte mi tvrdo, ja se ne bi usudio ovo malo razgovorno dilce na svitlost izdati da tkogod od tolikog našeg naroda (u komu se nalaze mudri, pametni, štiveni i u poslu pisanja uputni ljudi) štogod hoće samo pisati i puku za nauk ili veselje ili za zabavu posvećanu izdati. Ovaj moj Razgovor strani većoj naučni ljudi neće se dopasti, i ako se još svrhu mene razljute, drugo će mi biti, ne bi l' se i oni na otaj način kakogod navrkali štogod boljega pisati i izdati. (Razgovor priprosti, str. III-IV)*

Danas, međutim, navedeni stihovani sastavci – u kojima nema, kako bi to rekao Mihovil Komba, *prave poezije*, a ne treba je ni tražiti – mogu poslužiti kao izvor za kulturološko istraživanje kojemu je za cilj ponešto zaključiti o, braudelovski rečeno, strukturi svakodnevice, običnoga života koji se, makar posredno i u natruhama, sačuvao u književnim tekstovima. Jednostavno kazano, pobrojana djela mogu otkriti što su stari Slavonci jeli, kako su kuhali, što ih je veselilo i nasmijavalo, u čemu su uživali kad nisu obavljali svakodnevne poslove, odlazili u crkvu ili možda u kakav rat za carsku krunu.

## II.

*Josip Stipan Relković:*

*Men' se samo pisati dopade čim se vladat svaki kućnik znade.*

Kućnik je dobar gospodar, onaj koji *oblast ima svrhu ukućana svojih, koji za sva dila i poslove njiove znati mora*, piše u obraćanju *dobrovoljnom štioću* Josip Stipan Relković. Taj neobični, deseteračkim stihovima pisani priručnik za dobro vođenje seoskoga gospodarstva nastao je iz iste one želje iz koje i *Satir* Josipova oca, no on je poduzeo danas gotovo nezamislivu zadaću – dati precizne upute što tijekom kojega mjeseca raditi u polju, brdu, *bašči* (usjevi, voće, sječa drva, cvijeće), oko marve i živadi, oko kuće i u kući te kako čuvati zdravlje, a sve to u stihu bliskom onome kome je knjigu namijenio<sup>12</sup>. To po svemu jedinstveno djelo – koje je čak i Katančić opisao u *De poesi illyrica libellus*<sup>13</sup> – izdanak je osamnaestostoljetnoga fiziokratizma, pokreta koji je upravo u zemlji vidio izvor čovjekova napretka, a u Slavoniji narečena vremena imao je zbiljsko uporište, ne samo zato što se na tomu prostoru živjelo isključivo od zemlje, nego što je ona u svakome pogledu bila zapuštena. Josip Stipan Relković prosvjetitelj je u pravome smislu te riječi: mnoštvo konkretnih, praktičnih savjeta doista je moglo pomoći unapređenju slavonskoga gazdinstva, čineći ga naprednim i za ono vrijeme modernim. Dakako, jedino što Relkovića veže s književnošću tek je verzifikacijsko ruho, no njegove su namjere i tako smjerale drugdje, a ne prema literarno estetiziranom, idiličnom prikazu seoske svakodnevice. Pišući o *Kućniku* Ivo Bogner zabilježio je da će Relković *robovati tendenciji i ostati na nivou apela, savjeta i prijekora, bez snage da se uzdigne na stupanj umjetničkoga*<sup>14</sup>, pa dalje: *Pouke su prisutne u svakom stihu. Sve su to manje-više suhoparne pridike didaktičara, koji je fasciniran ljepotom rada na zemlji, a ne ljepotom njezina pejzaža. Za žaljenje je što u autora nema*

*napora na traženju izraza za dublju doživljenost prirode i zemlje...<sup>15</sup>, što su zaključci posve krivi budući da niti je taj autor robovao niti je bio bez snage. On je tek pisao djelo žanrovski specifično, djelo posve jasnih namjera, s jasnim ciljem, namijenjeno točno određenome tipu čitatelja. A to s poezijom nije imalo nikakve veze, što je dobro primijetio Josip Bratulić pišući pogovor fototipskom izdanju *Kućnika*<sup>16</sup>.*

Dakako da u *Kućniku* možemo naći mnogo podataka o načinu ishrane i namirnicama koje su predstavljale osnovu slavonske kuhinje, i to – treba napomenuti – jednoga njezina sloja, onoga koji je živio na selu, a kojemu će se poslije obraćati Adam Filipović u *Razgovoru priprostome*. Zanimljiva je ponajprije autorova objecka o neredu kad je o uzimanju obroka riječ (*Način raniti se u kuća valjalo bi urediti na obroke i zajedno jidenje, i to zašto*). Očito, jelo se kad je tko stigao, poslovi nisu dopuštali okupljanje oko stola svaki dan u isto vrijeme, a Relković u toj navici vidi nepotrebnu rasipnost, u svakom slučaju i to je razlog lošem ekonomskom vođenju gazdinstva:

*Što ti zimom dotiče se rane  
i tu valja da razlog pristane,  
jer dvostruko tu se falit znade,  
(kako ljudi baš rđavo rade!),  
kad u jilu ne obdrže reda,  
jedno jide, a drugo izgleda.  
Svakom poseb' prave se ježeci,  
jel' to uprav, molim te, izreci?  
Svaka mati svom ditetu daje  
– često kradom – i smoka nestaje!  
Žene s ljud'ma najisti se stide,  
a da li je malo posli vide,  
dok slanine visi na duvaru  
i još kruha ima na loparu,  
dok je koje u odžaku pleće  
one rizat ni pristati neće!  
Jedna ražnju kobasicu dije  
dobro motreć kućni gazda gdi je;  
druga cvrlji slaninu na tavi,*

*sama jide da se skoro davi!  
Tako kući porazsiplju smoka,  
k litu ne imaš čeljusti ni oka.*  
(str. 67.)

Može se iz Relkovićevih stihova ponešto zaključiti i o kulturološkoj slici osamnaestostoljetne Slavonije: žena je bila u podređenome položaju spram muškarca i za vrijeme objeda, djeca su odvojeno jela, hrana je bila pod ključem, znale su nastajati i razmirice jer su neki potajice osiguravali bolju hranu pa se tako unosio razdor u obiteljsku zadrugu. Zato Relković daje *više za bolju uredbu u kući glede jila učiniti*, pozivajući se na običaje koje je drugdje vidio. Usput rečeno, i on je potvrdio ono što su primijetili Matija Piller i Ludovik Mitterpacher – da žene jedu poslije muškaraca:

*U tom ovo poprimit ćeš više  
i sliditi, po te bolje bit će,  
i imat ćeš svu godinu smoka,  
jeda l' tražiš od mene svidoka?  
Vidio sam, putujući dalje,  
kako gazda svoju babu šalje  
da reduši izpod ključa daje  
smok svaki dan što dosta poznaje,  
ona daje kupus i slaninu,  
kadšto čini od jila prominu,  
il' od brašna štogod zapovida,  
il' za ježek suhu gusku skida,  
ili zelje nosi iz bostana,  
hitra snaša od babe poslana,  
pak joj kaže što kako valjade,  
mladja starju pita što ne znade  
i što joj se u ruke položi  
ona kuva, niti kradom mloži  
da ugođi i da bolja bude,  
s tim u kući pobunjujuć ljude.  
Pak kućani skupivši se sidnu,  
(uči od' vud ti uredbu vridnu),*

*pridnji ljudi, za njima su žene  
kako redom jesu dovedene;  
dica poseb' u čoporu side,  
svako, što se prid njeg' metne, jide.  
Gazda ključem otvara pivnicu,  
nosi pitja, al' nije za dicu,  
veće svakom, koj' radi, po malo  
dili, makar najmanje dopalo;  
tako pitje, tako drugo jilo,  
nek' je mesa po zalogaj bilo,  
tako ručak i večera biva,  
svako gazdu s gazdinjom poštiva,  
jerbo svako njim iz ruku gleda,  
brez ključa smok i pitje se ne da!*  
(str. 68-69)

Relković je također zabilježio da se na pučkome stolu – ma kako nam se to činilo neobičnim i protivilo uvriježenoj slici hranom bogate Slavonije u kojoj se dobro jede – pretežno nalazio kupus i slanina. Djelomično je tomu razlog i neukost ženske čeljadi koja u kuhinji baš i nije maštovita:

*A što jide? Kad slanine nije,  
il' kupusa da u loncu vrije,  
ili štogod da imade peći,  
od kuvanja zanat ne zna veći.*  
(str. 70.)

Držali su Slavonci volove, krave, ovce, koze, svinje, od peradi guske, pure, patke (*One jesu i na stolu slatke*, str. 32<sup>17</sup>), jer je – kaže Relković – *marva za meso, živad za zaminu*, s tim što se ipak pretežnije konzumirala *marva*. Od nje opet najvažnije je bilo svinjsko meso, a najmanje se cijeno koze. No, ni tada se nije težilo raznovrsnosti, o kakvim priložima da i ne govorimo. Sve je bilo jednolično, moglo bi se čak reći i oskudno:

*Višje triba meso i slanina,  
jerbo ta je svačija jistbina,  
prosti kućnik brez tog ne valjade,*

*jer šta drugog malo jisti znade.  
Osim toga, sva su mu nevišta,  
osim kruha k mesu ne zna ništa.  
Meso daju: vol, krava i ovca,  
koza (od svih manjeg vridna novca);  
perna živad zaminjuje jilo  
ne bi l' dulje što slanine bilo.  
Za slaninu i za meso pita  
kućnik svinje i ranu jim hita.  
(str. 32.)*

Mliječnih proizvoda također je bilo, no nikad na pretek:

*Masla, mlika, sira i skorupa<sup>18</sup>  
kući valja; (ta je rana skupa,  
jer ju kućnik na dvi strane redi,  
da prodade i za se uštedi).  
(str. 31.)*

Usuprot očekivanjima, u slavonskim se vrtovima nije nalazilo mnogo vrsta povrća – a to će, kako će se poslije vidjeti, posvjedočiti i Adam Filipović – zapravo, i tu je vladala oskudica pa je Relkovićev *Kućnik* inovativan kad je riječ o tom aspektu svakodnevnoga života i poboljšanja ishrane slavonskoga puka. Već su navedeni stihovi u kojima se kaže kako Slavonci baš i ne pokazuju previše domišljatosti kad je riječ o dodacima uz temeljnu mesnu hranu, a dio u kojemu se govori o sadnji povrća u ožujku to samo potvrđuje. Doista, mnoge od pobrojanih vrsta Slavoncima su nepoznate, pa autor drži da ih treba ukorijeniti u domaće tlo. Konačno, u rubnoj napomeni kaže: *Valjalo bi da naši i što drugo, osim kupusa i luka, znadu usijati, uživati ili prodati* (str. 135.). Evo toga ulomka:

*Tako kozjak, harpadžik izhodi,<sup>19</sup>  
još i oni kog u čorbu metju,  
ja ga naški prozivati neću,  
koji, dakle, simenom se sije,  
od dvi ruke u glave se klije;  
jedan zbilja vidi se crveni,  
drugi bili i dražji je meni.*



*Ovog ljuska bilinom ukaže  
kojem ime čak iz Španjske traže.<sup>20</sup>  
Sadi: peršin, mrkvu, pastrnaka,  
daljina jim bit ima jednaka,  
pedlja po dva nek' su medju njima,  
neka prostor svako rasti ima;  
rotkva, uz nju još i sve tri ripe,  
u bostanu one stoje lipe:  
crljenoj je drugo ime cikla,<sup>21</sup>  
biloj naša čeljad su navikla,  
sadjenica za trbuh i prsa  
jeste dobra kad je na njoj mrsa;  
keleraba, celer, kupusnica  
i karfiol kog kiti ružica;  
jošter malo ne promaši kelja,  
ovo jesu razlike od zelja,  
koje bašča da svaka imade,  
iz tog ranu da t' i novac dade.  
Ovih jesu teb' tuđa imena,  
ali samo nek' daju simena,  
da i tebi što urodi više,  
čim dosad se tuđine raniše.*

(str. 134-135)

Malo dalje Relković kaže – objašnjavajući koje se povrće sije u *izvode*<sup>22</sup>  
– kako je pastrnak slabo poznat kao začim:

*Ovog ne zna kućanica svaka,  
premda jelo pastrnak začinja  
i ježeke sam kadkada minja.*

(str. 137.)

Također, kurzivom istaknuto povrće – cikla, keleraba, celer i karfiol – Slavoncima 18. stoljeća uopće nije predstavljalo sastavni dio obroka, jednostavno zato što ga nisu uzgajali, barem kad je o seoskom življu riječ:

*Tako: peršin, mrkva s pastrnakom,  
celer (naški ne znam kazat svakom),<sup>23</sup>*

*jerbo valja da ga sadi prije  
Slavonac, pak da mu ime dije.)*

*(...)*

*Ono pako što ide u grane  
u kojima simenje postane,  
kano: kupus, kelj i keleraba,  
prostim, ona još je znanjem slaba,  
i karfiol koj' se manje vidja,  
od kog stabla kod nas jesu ridja.*

*(str. 260.)*

Autor spominje da se po Slavoniji uzgaja grašak i *sočivo*,<sup>24</sup> *ločika* (*Ločika* naški; drugačije *salata* tuđim imenom, str. 168.; *Salat zovu od navade nike*, str. 180.), *štrbka* (endivija), *spinjača* (špinat), paprika (*Našim ljud' ma začinba je prika*, str. 80.), a danas posve egzotično zvuči recept za salatu od bazge:

*Jedni beru klice bazovine,  
odmah, dok se pupoljak prokine,  
pak je vodom uzkipljenom pure,  
suše ladom, u sahranu ture,  
ili odma ulja i oceta  
na nje liju, kad se kom jist smeta,  
ter je jidu namisto ločike  
i pomoći u seb' ćute nike,  
jer krv njima i želudac snaže,  
što zlo najdu, da izvedu, traže.*

*(str. 168.)*

Krumpir je – uz kupus – bio temeljni sastojak slavonske kuhinje. Relković ne spominje kako ga se spremalo, on će tek reći koje su vrste zastupljene na poljima, a zauzet će se i za domaći naziv za krumpir – *križaline*:

*Svibnjem valja sadit križaline,  
(krumpir) tuđe nek' pogine ime,  
jer tko sadit i jist je umije  
tuđi nek' je pod jezik ne krije.*

*Njih imade po razliki više,  
kod nas dosad dvi vrste vidiše:  
križaline crljene i bile,  
one većma jesu jisti mile  
i zdravije, ali manje rode,  
manje ploda u hrpi izvode.  
Bile krupnjom i mložinom veće  
lako kod nas pofaliti neće  
kad je zima ikoliko krka  
i zriloga od đubreta mrka.  
Križaline općena su rana  
i čoviku i živini dana.  
Il' ćeš ranit da utiju svinje,  
uz nju štediš kukuruz, mekinje;  
ili krave da ti mliko daju,  
njima site nad muzlicom staju,  
s mlogog mlaka vimenom terašne,  
izpod kože i mesom zamašne;  
ili živad ugojiti kaniš,  
križalinam nju baš dobro raniš.  
(str. 213-214)*

Konačno, tu su i krastavci. Kad kojih dvadeset šest godina poslije izlaska *Kućnika*, Adam Filipović u *Razgovoru priprostome* čitatelje prekori jer ne znaju vrijednost kopra, on ga – baš kao i Josip Stipan Relković – veže upravo uz aromatiziranje krastavaca. Relković je dosta prostora posvetio upravo spremanju toga povrća, iako u predlošku koji je koristio – a bio je to *Vollständiger Hauskalender* Moriza Knauera<sup>25</sup> – ništa o tomu nije našao pa će biti da je riječ o navikama domaćega življa, navlastito i samoga Relkovića koji je, misli Tropsch, *i sâm bio vrstan domaćin*<sup>26</sup>. Evo kako on o tomu pjeva u desetercima:

*Krastavaca dosta se naodi,  
jer dosada već i puzni rodi,  
ova rana jest čoviku zdrava,  
kojoj ima različita sprava,  
kako moreš nju držati dugo*

kući jilo da zamini drugo.  
Kada hoćeš krastavaca dulje  
držat, pazi, tada se ne gulje,  
veće s loze trgaju se cili,  
il' malani, il' osridnji bili;  
nje operi pak malo probodi,  
sirće kroz nje da lašnje prohodi,  
tako metji u lonac il' išto,  
među kopar da se slože višto,  
posoli je i nali' sirćeta,  
metni k vatri, ali gdi ne smeta,  
nit se kuva veće samo grije,  
jer to jilo za kvanje nije.  
Do tri ili do četiri dana  
bit će s mesom il' brez njega rana.  
Još se inač' krastavac kiseli,  
kako mlogi njeg' ob lito želi.  
Poberi je prid večer do rose,  
(pouzrastni iz bašče se nose),  
te operi u ladjanoj vodi  
i ovako ulažući godi:  
svakog nožem naskroze probodi  
i kvasi je u soljenoj vodi,  
ozgor nad nje krušnog kvasa stavi,  
kisnu tako i vrlo su zdravi.  
Svaki bit će mirisom ugodan,  
jer je kopar sada cvitjem rodan,  
od njeg' uzmi, i višnjeva lista  
š njim i vinov k tomu dobro prista,  
tako pod crip sve u lonac smetji,  
nek' nad vodom ni krastavac veći,  
neka samo kod vatre se grije,  
jer kvanje za krastavac nije.  
Dva tri dana ukisnu i vride,  
da za želju nje baš svatko jide,

*jerbo tiše i žedju i lade  
zato čestje iz lonca se vade.*  
(str. 320-321)

Trebalo bi svakako upozoriti i na Relkovićeve preporuke kad je o spremanju kruha riječ. Autor drži da je tajna u kvascu koji, kaže on, treba praviti od hmelja, zbog čega će kruh biti ne samo ukusniji, nego će se ljeti i manje kvariti. O tomu će govoriti na dva mjesta: jednom kad bude opisivao srpanjske poslove u kući (str. 320.), drugi put one koji se obavljaju u kolovozu. Budući da u oba slučaja eksponira zamjenicu *ja*, za pretpostaviti je da su savjeti prošli autorovu osobnu provjeru<sup>27</sup>:

*Kruhu dobar kvas ti je od melja,  
ja ću kazat ako ti je želja  
kako biva; on biva ovako  
(svakoj ženi to je sasma lako):  
uzmi melja koliko t' se vidi  
pak ovako š njim činiti slidi:  
uspi vodu u lonac da vrije,  
i kad veće pokipiti ktije,  
odli' polak i brez stabke melja  
i simena u nju sipat velja.  
Mišaj, neka svrhu sebe vrije,  
da vri dugo njem' potreba nije.  
Odmah uspi njem' vina pô pole,  
zato bilog kad imaju vole.  
Dok to bude pripravi posiju  
od pšenice koju sitom viju,  
na nju sali' što u loncu ima,  
posijâ se kvas od melja prima,  
te pomišaj i ukuvaj tako  
da ti bude kako tisto svako.  
I to da je ovako nagodi,  
melj s posijam da na pole hodi.  
Kvas od kruha poveći razkini,  
s drugim tisto sve ujedno mini;  
moreš prdat i pritrte zobi,*

š nje kvas kripost dizat tilo dobi.  
Kad to veće sve ukuvaš tako,  
pokri', da ti melj ukisne lako.  
To ćeš o njem' poznat po mirisu,  
kvasu ure pripisane nisu.  
Kada dosta kiselo udara  
onda melj se u gvalice stvara,  
neka budu ko kokošje jaje,  
tako sušit njeg' bolje pristaje.  
Gvale nosi na daski napolje  
da je sunce usušuje bolje,  
i razkidaj na manje komade  
da ne plisne, tako š njima rade.  
Taj kvas čuvaj od dvostrukog kvara:  
noćne rose, njom ružno udara,  
i kokoši koje ga pokvare,  
jer i one kljuvat kvasa mare.  
Kad su skroze prosanile grude  
čini neka kvas u suhu bude,  
i da zimom promrzniti neće  
on na mlaku u budžak se metje.  
Sad š njim kruha ako hoćeš peći,  
prama brašnu uzmi pregršt veći,  
ili po dva, kad je više mliva,  
tako bolji kruh od njega biva.  
Kvas u lonac, na njeg' mlake vode  
da priko njeg' podlanicom hode.  
Poklopi ga i na mlako metji  
da se smoči i ukisne veći,  
sat il' dva nek' tako počiva  
dokle dobar za misivo biva.  
Kada veće u loncu navrije  
i voda se sva u njeg' upije,  
moraš pridat, ako ti je malo,  
vode, višje da b' se kruha dalo.

*Izmišaj ga i u sito livaj,  
izcidjujuć sok u brašno divaj,  
mišaj rukom ili žlicom budi,  
sridnje tisto da zamisiš trudi.  
U koritu pokri' ga na vruće,  
blizu dobra nek' peč bude kuće.  
Kad kvas tako prinoći, urani,  
tisto misit najprije se gani;  
vodu i sol znaš da valja dati,  
sve s razlogom, pak snage se lati,  
misi živo. Znaš kada je dosta?  
Kad za rukom prišt po tistu posta.  
Tad pristani i vatru podloži  
da vrućina jednako se mloži;  
dokle vatra u peći se slaže,  
odmah tisto izkuhivat kaže;  
peč dok čistiš i kruh ti izidje,  
ako kasniš priko vrha pridje,  
metji u peč da ga vatra diže  
(kruh sa snagom vrućine se stiže);  
tako čineć i kruh će ti biti  
tečan, visok, koji stola kiti.  
Neće plisnit ni ob lito lako,  
falit će ga kod trpeze svako.*

(str. 342-344)

Mnogi Relkovićeви savjeti nedvojbeno su za ondašnjega čovjeka bili i te kakva novina pa, ako ih je slijedio, doista je mogao unaprijediti gazdinstvo i život učiniti, ako već ne lakšim, onda zacijelo kvalitetnijim. Iako je mnogo toga – kako je odavna utvrdio Stjepan Tropsch – preuzeo iz već spomenutoga *Vollständiger Hauskalender*<sup>28</sup>, a o uzgoju dudova svilca iz djela Carola Solenghija i Antuna Romanija, Relković je ostavio mnogo podataka o svakodnevnom životu osamnaestostoljetne Slavonije, poglavito onom njezinu dijelu koji nas ovdje zanima – ishrani. Za mnoge vrste povrća stanovnici Međurječja nisu čuli, kamoli ih uzgajali, za neke jesu, ali su ih koristili rijetko, često ne poznajući stvarne mogućnosti njihove uporabe, pa je *Kućnik* u tomu pogledu odigrao važnu ulogu. Ono što se iz stihova toga djela

dade zaključiti jest pomalo iznenađujuća spoznaja o »siromaštvu« svakodnevne pučke trpeze – svodila se ona na meso, ponajprije slaninu, ponešto povrća, poglavito kupus, luk i krumpir, bilo je tu salate i krastavaca, bijele repe i mrkve, no rijetko su se koristili začini i kombinirale namirnice. *Ovih jesu teb' tuđa imena*, kaže Relković kada nabraja povrće, a na drugom mjestu: *Osim toga, sva su mu nevišta, / osim kruha k mesu ne zna ništa*. Time je potvrdio kako je puk svakodnevno uzimanje hrane doživljavao tek kao zadovoljenje primarnih potreba, dok se o ugađanju nepcu manje vodilo računa, odnosno tek toliko koliko proizvodi životinjskoga podrijetla već mogu biti ukusni gladnome čovjeku. Posljedica je to koliko neznanja, teško iskorjenjivih navika, neposjedovanja kulture ishrane, toliko i uvjeta u svakom smislu zapuštenog slavonskoga sela 18. stoljeća. Upravo je to *Kučnikom* htio promijeniti Josip Stipan Relković: baš kao i otac mu koji je, međutim, tek općenito upozorio na zapuštenost, i on je – duhovnik – vjerovao u prosvjetiteljsku snagu knjige, u mogućnost da se pisanom riječju iskustva razvijenijega svijeta prenesu u Slavoniju i tako ju se civilizira u skladu s općom tendencijom vremena. Pa ako ćemo gdje tražiti poezije u Relkovićevu djelu – koje poezija nije htjelo biti – onda je to upravo u cilju zbog kojega je *Kučnika* pisao: pomoći »popravljenju« života svojih *domorodaca*. Ili, kako bi on sam rekao:

*Iz ovoga vadim da nisam ovim poslom obišao zvanje i stanje moje, nego sam činio ono što se i mene, kano čovika u društvu živućega, dotiče. Ne metjem se u višja zvanja, veće ona ostavljam onima koji su priliku i sriću imali od njih toliko naučiti da mogu i drugima štogod u pismi podiliti. Ja sam ovim obilno zadovoljan ako sam istom što pogodio ovdje tako izpisati da se tko višto i koristno mojim ubavištenjem poslužiti more.*

### III.

Josip Stipan Relković: *Gle, Trivune, naši gosti postrugaše baš do kosti*.

Da su Slavonci obijesna i živa čeljad, poznato je. Da vole šalu, i to je poznato, a da su spremni narugati se, više je nego jasno. Koliko su Slavonci 18. stoljeća bili opaki kad su nekoga ili nešto *uzeli na zub* svjedoči nekoliko podrugljivih pjesama, odreda poznatih književnika: Antun Ivanošić (1748 – 1800) ismijao je fratra Zvekana u *Sličnoričnom nadpisu groba Zvekanovoga*<sup>29</sup>, Vid Došen (1720 – 1778), branitelj Relkovićeva *Satira* u *Jeki planine* (Zagreb, 1767.) i kruti duhovnik u *Aždaji sedmoglavoj* (Zagreb, 1768.), ostavio je u rukopisu prostačku



pjesmu *Poslanica popu Jovanu*<sup>30</sup>, dok je iza Josipa Stipana Relkovića u rukopisu ostalo *Čestitanje godovno*.

Slaveći Matiju Antuna Relkovića, Šimun Štefanec (? – 1799) u *Pismi od Ivana Salkovića, silnog viteza i junaka* kaže:

*Kapetane Relkoviću Mate  
i oružje i knjige su za te!  
Vridan sabljom, kapetanom posta,  
vridan perom, slavu pisca dosta.  
Slovoredja slavonskoga dika,  
tvojim pismam neće biti vika!  
Bogu srca prvinu si dao,  
jer je ktio i potrebnna znao,  
i on perom tebe dobro slidi,  
među bratjom prvo misto vridi.*<sup>31</sup>

Da ne bi bilo zabune i da bi se znalo da je, slaveći oca, istodobno pohvalio i sina, Štefanec će u bilješci – a uz stih *Bogu srca prvinu si dao* – posebno napomenuti: *Sina tvoga prvorodjenoga Jozu Relkovića, misnika*. Upravo taj svećenik (a otac ga je odgovarao od duhovničkog zvanja<sup>32</sup>), autor poznatoga *Kučnika*, pisac *Velikoga katekizma* (Osijek, 1800.) i danas nepoznatoga njemačko-latinsko-hrvatskoga rječnika<sup>33</sup>, sastavio je pjesmu koju spominje Matija Petar Katančić u *Knjižici o ilirskom pjesništvu izvedenoj po zakonima estetike*<sup>34</sup>, a tek 1953. objelodanio ju je Tomo Matić, dakako, idući tragom Katančićeve vijesti<sup>35</sup>. Objavljeno iza Relkovićeve smrti u *Novom i starom svetodaniku iliti kalendaru iliričkom za prosto godište 1811*, od Katančića pohvaljeno, *Čestitanje godovno* ismijava čestitarske običaje<sup>36</sup>. Klimbok iz Kaperca, glavni čestitar, 26. srpnja pohodi stanovitu Anu kako bi joj čestitao gôd, a zapravo uživao u onome što se – kako se to kaže u Slavoniji – dobiva *mukte*. Upravo ta situacija poslužiti će Relkoviću da bi ironizirao dokolicu uz hranu i piće, ali i da bi upozorio na vrstu zabave i opuštanja koju si je puk 18. stoljeća (a i poslije, sve do naših dana) s vremena na vrijeme mogao priuštiti: proslave uz obilje hrane, čega običnim danima nije bilo pa se svaki takav trenutak osobito cijenio, a i, kao što se iz pjesme dâ vidjeti, maksimalno iskorištavao. Skupili se, dakle, gosti oko gotovo simboličnoga mjesta svakoga kućanstva – stola (čestitari odreda nose imena karakteristična za pravoslavce – Aksentije, Pelagija, Spiridon, Alka, Ćiro, Teovana, Zarija, Ljubica, Leontija,

Prokopije, Jefto, Sosa, Glišo, Jovo, Teodor, Kuzman), a slavljenica Ana svakoga nutka biranim jestvinama, toči se vino, a ni pjesme ne nedostaje (*napni jarca, tiskaj dude*). Servirajući *jeđeke* Relković je u *Čestitanju godovnom* ostavio ono što bismo kolokvijalno nazvali *špajz-karta* onodobne Slavonije koja se u osnovi, međutim, nije promijenila ni do danas, tako da bi se po njoj lako priredila raskošna trpeza u kojoj bismo uživali isto onako kako su to činili naši preci. Ono što se nudi na Aninu stolu u posebnoj prigodi – a to treba naglasiti – svojevrsna je sinteza slavonske kuhinje Relkovićeva vremena. Ne treba, dakako, pomisliti da se sva hrana opisana u *Godovnom* pripremala u vrijeme sličnih svečanosti. Kako je riječ o satiričnom prikazu bezrazložnoga rasipanja, o podsmjehivanju lukulijanskim gozbama priređenim za posebne dane i blagdane, to je Relković nabrajao što se sve u takvim prigodama na stolu moglo naći. Kad je riječ o mesu to su: puretina, zečeta, guščetina, prasetina, janjetina, srnetina, piletina, a posebno se izdvajaju vratina, *ovčja jaja*, želuci, gusja *kobilica*, *krezle od teleta*, *prčevina od kozleta*, pijetlov vrat (*od oroza vrat žilavi*), jetrice, batci, uha, papci, *od patke stražnjica*, rebra, *ovčji rog*, bubrezi. Tu su, potom, i neka posebno spravljena jela (flek, hladetina, kavurma, kiseli ajnmokac), od slastica služi se pita, torta, lokum (bit će da se misli na *rahatlokum*), perec, a sve se, naravno, zalijeva vinom (*sauerbrunn*, *šarengradac*, *ausbruch*):

*Još da drekne šarengradac,  
jači jeste neg karlovac,  
i ausbrucha vino slatko,  
od kog biva grlo glatko*

(str. 95.)

Usput rečeno, da su Slavonci rado i često pili vino zabilježili su Piller i Mitterpacher, a to nam potvrđuje i Turković u *Dijariju*. Pripremajući ga za tisak, Josip Bösendorfer nije mogao a ne primijetiti: *U jednoj samo godini ispilo se u njega do 150 urni vina i dijarij na mnogo mjesta govori, da je opet novo bure 'ad epistorium positum' tj. stavljeno na pipu. Za vino izdavao je mnogo novaca*<sup>37</sup>. Doista, župnik je često bilježio izdatke te vrste, precizno navodeći koliko je akova kupio, koliko novca dao, koliko se popilo, a očito je iz *Dijarija* da je osobito cijenio mađarska vina, tokajac, na primjer<sup>38</sup>. Tako je, recimo, 20. listopada 1803. godine zapisao sljedeće:

*U studenom prošle godine, tj. 1802. godine imao sam u podrumu 57 akova*<sup>39</sup> *starog vina. Od osječkog sam vina te godine primio 18 i četvrt akova, a kupio*

*sam iz raznih vinograda 61 i četvrt akova, iz Vilanja, Bičirde i Nagyharšanja 102 akova, dakle u svemu 238 i po akova. Sada u podrumu imam 137 akova vina, dakle, prošle godine potrošeno je 101 i po akova. (str. 282.)*

Je li se pri gošćenjima za Turkovićevim stolom znalo u konzumiranju vina i pretjerati, nije poznato, no da je opijanje bilo često svjedoči, primjerice, Relković u *Satiru*, govoreći kako svatovi – kad se opiju – potamane sve kokoši, o Došenovoj osudi opijanja u *Aždaji sedmoglavoj* da se i ne govori, a Ivan Velikanović u već spomenutoj knjizi *Kratak način za ispovid dobro pripraviti se* upozorava da se na ispovijedi mora priznati i taj grijeh:

*U nedilju ili zapovidni svetac jedanput misu od linosti ostavio sam, dva puta opio sam se, tri puta lažljivo Bogom zakleo sam se, četiri puta viru, a pet puta dušu opsovao sam, šest puta mater u stvari velikoj nisam poslušao.*

*Nisam se nijedanput opio.*

*Uzrok je prijatelj bio da sam se tri puta opio.*

*Pet ili šest puta, manje ili više, oblio sam se.<sup>40</sup>*

Vino je tema i anonimne pjesme tiskane u Osijeku 1822., a danas se pretpostavlja da joj je autor Adam Filipović<sup>41</sup>. Njezin naslov – *Tužba grožđa negrišnoga* – podsjeća na Turkovićevu *Zeca priponiznu tužbu*, a pisana je i u istom registru, istim stihom i strofom (osmerački katren, *aabb*). Riječ je o lamentu u kojemu personificirano grožđe zdvaja nad svojom sudbinom; to je sastavak poučnoga karaktera koji upozorava na negativne posljedice pretjeranoga pijenja vina:

*Posli smrti i sve muke  
u grobu mi dođe ruke,  
da se mojim već osvetim  
dušmanima neprokletim.*

*Jedne svalim dakl' u blato,  
premda nose na seb' zlato;  
druge bacim i u krevet,  
da boluje sve u devet.*

*Ovom glavu okrvavim  
il u vodi kog udavim,  
onom nogu il vrat slomim,  
u grob mloge još oborim.*

*Al koji me zna ciniti,  
krv s razlogom moju piti,  
onom srce veseljujem,  
život, zdravlje pokripljujem.<sup>42</sup>*

Bakanalijsko-hedonistička atmosfera *Čestitanja godovnoga* nije naglašena samo raznovrsnim jelima koja se služe, već i navođenjem nekih neugodnih tjelesnih nuspojava koje pristojni svijet uglavnom nerado spominje, a koje samo podcrtavaju živopisnu atmosferu koja je vladala na majuru *s ove strane Bosuta*:

*Trbušina naprid pliva,  
a ostrag se izkašljiva:  
uski puti, tisan sokak,  
po teani meće korak.*

(...)

*Na skaline on se penje,  
od vrućine teško stenje,  
po ganjku se silom vuče,  
i sprid i strag ružno huče.*

(str. 93.)

Po svemu sudeći, Ana je bila – rečeno Marulićevom terminologijom – *raskošna kuhačica*, na njezin gđd među živinom je zavladao pravi pokolj, no, nije se žalilo kad su gosti u pitanju, kad se jednostavno trebalo *pokazati*. Jer, Slavonci su uvijek voljeli ugostiti, makar poslije uzdahnuli: *Gle, Trivune, naši gosti postrugaše baš do kosti*.

#### IV.

Antun Josip Turković: *Jerbo slab i mazan stojim i zato se svakog bojim*.

Pored svih obveza koje je obavljao kao župnik u osječkom Nutarnjem gradu, imao je Antun Josip Turković vremena i za *sličnoričje*. Ponajbolje o tomu svjedoči opsežan hagiografski spjev *Život svetoga Eustakije* (Osijek, 1795.)<sup>43</sup>, ali i njegove tiskane prigodne pjesme. Dakako, duhovnik ponajprije piše o duhovnim temama. Ipak, ostala je iza Turkovića u rukopisu kraća pjesma zanimljiva naslova: *Zeca priponizna tužba*<sup>44</sup>. Kako piše na naslovnici, pjesma je zapisana 15. veljače 1802.,

dakle četiri godine prije Turkovićeve smrti. Bit će, međutim, da je u rukopisu kolala i prije, budući da pjesnik kaže kako je *već sada drugi put u sličnoričje složena i izpivana*. Bio je taj sastavak dugo nepoznat, sve dok ga nije objelodanio Josip Bösendorfer i to u lošoj transkripciji (intervenirao je u leksik, mijenjao red riječi u stihu, ponegdje ikavski oblik zamjenjivao ekavskim, nedosljedno bilježio slogotvorno r)<sup>45</sup>.

Možda se, u trenucima opuštanja nakon obilnih i *krasnih ručkova* na koje je Turković često bio pozivan i kojima se isto tako rado odazivao – o čemu piše u spomenutome *Dijariju – Zeca priponizna tužba* čitala okupljenim damama i gospodi, koji su se pritom zabavljali i smijali lamentima nesretne životinjice? To uopće nije nevjerovatno jer je taj svećenik bio rado viđen gost u plemenitaškim kućama, sam je priređivao bogate objede i ugošćavao ugledne Osječane te nije teško zamisliti kakav salon u kojemu se recitiraju Turkovićeви šaljivi stihovi. Bila je to posebna vrsta razbibrige osamnaestostoljetnoga čovjeka. Uostalom, da su ručkovi i večere kod Turkovića doista bili gozbe svjedoči on sam u *Dijariju*. Naime, nakon što pobroji svu silu gradskih uglednika (sudac, bilježnik, trgovci, kirurg, tipograf Martin Divalt, bravar, sapunar, krojač, graditelj, limar, lončar – u svemu šesnaest osoba) koji su kod njega 7. veljače 1804. godine bili i na ručku i na večeri, dodat će sljedeće: *Uz glazbu smo se veselili u Gospodinu sve do 10 sati u noći* (str. 285.). Već za dva dana kod Turkovića je opet ručak, ali dijarist ovaj put spominje samo gospođe Serinji i Czak. U nastavku bilješke stoji: *Kod mene su pozvani građani pjevači i glazbenici* (str. 285.). 12. lipnja iste godine Turkoviću *na noćenje je došla čestitarska glazba* (str. 287.), a 13. svibnja *za ručkom je bila glazba kojoj sam dao 6 for., popodne pak ples* (str. 287.). Očito, u župnome je dvoru bilo živo i veselo, tijekom okupljanja oko Turkovićeve stola slavila se hrana, bile su to prave-pravcate svečanosti, a da za sastajanja oko trpeze i nije moralo postojati pravoga povoda ili je on bio tek formalne prirode svjedoči bilješka od 27. studenoga 1805. kad je Turković pozvao odreda gospođe čiji su muževi, kako bilježi, otišli u rat protiv Francuza *na svinjski ples ili kobasice*<sup>46</sup>, ili pak ona od 13. veljače 1806. kad je župnik imao društvo na kušanju pokladnih krafni<sup>47</sup>. Konačno, kako kaže pjesnik na početku *Zeca*:

*Uvike u brigi biti  
moro bi čovik luditi,  
daj kadšto brigi veselja,  
tako mudri Kato velja.*<sup>48</sup>

Pisana u formi *lamenta*<sup>49</sup>, *Zeca priponizna tužba* današnjem čitatelju može biti čudna. Zar duhovnik troši vrijeme na priču o zecu koji se, eto, nema čime braniti, *slabom i maznom* stvorenju vazda na nišanu, a sve zbog mekoga krzna i ukusnoga mesa? Doista, pjesma je bizarnoga sadržaja: zec pripovijeda kako ga žele ubiti, od njega napraviti šešir, nose ga na tržnicu da bi najposlije završio na nečijoj trpezi. Predstavljajući se kao stvorenje koje se ne zna i nema čime braniti, nezaštićeno i jadno, neškodljivo u svakom pogledu, zečić iz pjesme Ljupko je biće, vrijedno sažaljenja. Upravo zato okrutno zvuči završnica u kojoj je opisana njegova sudbina *post mortem*, sudbina o kojoj on više ne može svjedočiti, ali zato može čovjek, i to onaj koji zna uživati u delicijama. Upravo na tomu mjestu probija lik župnika Turkovića, lik živoga čovjeka koji je u *Dijariju* ostavio mnogo zapisa o jestvinama svojega doba. Naime, kraj pjesme pisan je u formi recepta: zec se oguli, stavi u *pac*, potom se našpikuje slaninom i stavlja na ražanj:

*Najpotlam me kuvač prima  
i u ruke nož uzima  
pak me svučē do gologa  
da me je stid od svakoga.*

*Glavu i noge odsiće,  
nedrago u anjpac meće,  
ljuto sirće i mrtvoga  
da me grize nevoljnoga.*

*Opet odtud me izvadi  
da mi se tilo pomladi,  
vodom čistom pere mene,  
al' što čini tad od mene?*

*Leđa moja iglom bodca  
i kiti me kano norca,  
naprišivajuć komada  
ko maskari o poklada.*

*Kad me naspeko slaninom  
uzme me ne rukom linom  
ter tužan na ražan meće  
kod vatre me ljuto peče.*

*A kad mu se vidi vrime  
tad me s ražna doli skine  
pa me šalje on k astalu,  
ja bi reko to za šalu.*

*Al' tu mene sveg poriču,  
što je bolje to izidu,  
kosti dadu psom izisti,  
da bi htilo njim prisisti!*

Tako završi nesretni zec, a suvremeni čitatelj – onaj koji poznaje Turkovićeve dnevničke bilješke – shvati da je on zapravo pisao o onome što je i sam volio. Jer, ne treba zaboraviti da je Turković smatrao vrijednim bilježenja činjenicu da mu je 18. travnja 1802. rođak Takač donio *jednog jarca i dva zeca za pečenje*, a to će isto učiniti i 12. lipnja 1804. kad je, dolazeći iz Nagyharšanja, *donio zeca, piliće, kolača*. A zna se: kad se ide u posjet, nose se darovi koje domaćin voli i kojima će se obradovati. Usputno kazano: zec uopće nije bio – barem kad je o gradu riječ – jeftina divljač. Usporedbe radi: 24. lipnja 1803. godine dva jajeta stajala su tri krajcare, par gusaka jednu forintu, jedna funta govedine sedam krajcara, teletina od osam do devet krajcara, dok je, bilježi osječki župnik, zečić stajao dvije forinte.<sup>50</sup>

Složena na *zabavu jezika slavonskoga* pjesma o zecu primjer je nekadašnjega ukusa i posebne vrste *otiuma*, ona govori o smijehu kojemu su se prepuštali grofovi, majori, baruni i zapovjednici nakon što su ustali iza trpezarijskoga stola, ostavljajući na njemu prazne tanjure, i prepustili se, punih trbuha, uživanju u zgodama i nezgodama zeca kojega su maloprije – pojeli!

## V.

Adam Filipović: *Mladu tebe kuvarke svu izrižu ko čvarke, i s kajmakom  
naprave, da se jiduć svi dave.*

Pišući o životu Adama Filipovića njegov rođak Ferdo Filipović zabilježio je i ovo: *Mnogo je postio, a obično vrlo malo jeo. Kada bi se po njega nesreća slučajila, te je morao sâm blagovati, ne bi se ničesa okusio van crne kave*<sup>51</sup>. Bio je taj Adam Filipović gotovo svetac – kad bi prolazio selom, muškarci su skidali šešire, a svi odreda padali na koljena. Bio je ljubitelj cvijeća, uredio si je vlastitu *cvitaru* u kojoj je uzgajao mnoge vrste, pa i one rijetke. Očito, nije bio samo dobar »duhovni

vrtlar« – kad je držao propovijedi crkva je uvijek bila krcata svijetom – nego je imao smisla i za konkretne poslove. Ima ponešto simbolike u činjenici da se rodio iste one godine kad je Josip Stipan Relković *poslao nekoliko prvih araka svojega novog ekonomskog djela u stihovima*<sup>52</sup> Matiji Krčeliću, dakle 1792. I da 1822. godine nije izdao Relkovićeve *Satira* te mu pridodao – loš i nepouzdan, doduše – i verzificiran životopis autorov, svatko tko pročita njegov *Razgovor priprosti* zaključio bi da je riječ o duhovniku koji je mnogo polagao u prosvjećivanje naroda: razgovori koje *vrtlar*, *bostandžija* ili pak *komšija* vode s različitim vrstama povrća i nisu namijenjeni drugome no da čovjeku daju različite moralne preporuke za dobar život, od onih posve konkretnih pa do podsjećanja – u poglavlju u kojemu vrtlar razgovara sa šafranom – na Sudnji dan. Karakterističan je u tomu smislu sljedeći ulomak (*Vrtlar i rotkva*) koji lijepo predstavlja Filipovićeve namjere koje su, zapravo, identične namjerama njegova prethodnika, Matije Antuna Relkovića:

*Drugi nauk ima vama, ljud'ma svima:  
ja rotkva grdobna tebi nepodobna,  
sidim na mom mistu, kuću čuvam čistu;  
vi ste sad na piru, a nikad na miru,  
sad ste kod komšije gdi se zla što šije,  
gdi se tkogod psuje, ond' vas svatko čuje;  
nek' se baba Bara s kim god samo kara,  
kao i vaše dite vi tamo trčite.  
Sidi doma bolje, budi dobre volje.*

(...)

*A ti mir sam traži, njeg' kod kuće slaži,  
ako znadeš bolje, rodilo ti polje,  
ako ne znaš bolje, budi moje volje.*

(str. 84-85)

Filipovićeve *Razgovor priprosti* – *Baščovan*, kako ga je zvao Josip Bösendorfer<sup>53</sup> – neka je vrsta etičkoga kompendija u kojemu se razglaba o raznolikim pitanjima čovjekova života. To djelo u pogledu pragmatičnosti pomalo slično *Kućniku*, ima u njemu praktičnih i korisnih savjeta vezanih uz kuću, no nije ono tako specijalistički razvedeno kao djelo Relkovićeve sina, više je u *Razgovoru priprostome* riječ o kuđenju loših navika kakva je, recimo, lakomost (cikorija), laganje (dinja), nesloga u braku (grah), opijanje (krastavac), hvalisanje (krumpir)



itd., te pokušaj da ih se – kroz šaljivi razgovor s povrćem – ispravi. Pojednostavnjeno rečeno: Adam Filipović hoće čovjeka svojega vremena učiniti boljim u moralnom pogledu. Pritom treba naglasiti da je *Razgovor priprosti* namijenjen ponajprije čitatelju nižeg socijalnoga statusa, kojega bi trebalo i u duhovnome i u gospodarskome smislu, pa i u smislu prehrambenih navika izgraditi, naučiti ga onome što do tada nije znao. Filipovićevo je djelo izdanak osamnaestostoljetnih prosvjetiteljskih tendencija, ono je pučko u svakome pogledu:

*Radi, posluš sve poslove, stare, vete, a i nove.  
Kad što radiš, to poradi  
da ti poso tvoj ne smradi,  
a uradi tako neka gleda svatko  
da za poso svaki jesi vištak jaki.  
Il' u kući bio, il' u mlinu mlio,  
ili drvo siko, sici hitro, friško;  
ili plot opleo, ili žito<sup>54</sup> žeo  
nek' ti poso svitće, onda dobro bit će.  
Ako kosiš travu imaj otu slavu  
da si kosac fini, a ne čovik lini;  
gdi se žito sije il' vršito vije  
nek' te svatko vidi da tvoj posao vridi.  
Neka ni u tvomu stepen biti domu,  
pošten budi gazda, danas, sutra, vazda.  
Kupus, lipa rana jest svakom poznana,  
budi i ti znani, čovik poštovani.  
Siromaške rani, a uboge brani,  
s bogatima živi ko brat milostivi,  
s gospodom se služi, a nikog ne tuži.  
Dugačke su ruke, zadat će ti muke,  
gospodčinu plati, a dugove vrati,  
i u kući sidi i kupusa jidi  
i spavat ćeš sladko, znam, do zore jako.  
Kupus podaj gostu, makar i u postu,  
i prosjaku malo što j' od njega ostalo.  
(str. 46-47)*

No, kakav god Adam Filipović imao odnos prema hrani, ma koliko malo jeo, ipak je, pišući o povrću, ostavio i ponešto podataka o onodobnoj prehrani, pa čitajući *Razgovor priprosti* možemo donekle steći sliku o jestvinama koje su se nalazile na stolu slavonskoga čovjeka. Autor navodi sljedeće povrće i začinsko bilje: bob, bundeva, celer, cikorija, dinja, grah, grašak, keleraba, rajčica (Filipović je zove *jabučica*; samo u njezinu slučaju pridomeće i njemački naziv – *paradeisapfel*), kiseljak, kopar, krastavac, krumpir, kukuruz, kupus, loboda, luk, mažuran<sup>55</sup>, mak, mrkva, paprika, peršin, hren, repa, rotkva, šafran, salata, špinat, tikva<sup>56</sup>. Taj izbor, međutim, istodobno ne znači da se sve to povrće doista po slavonskim vrtovima i susretalo. Važno je, naime, upozoriti na dodatak knjizi (*Razloženje biligâ slovni*) u kojemu se donose pjesnikove opaske. Tako će on, primjerice, kazati da *po selima većma mladež za dinjom lebdi nego za drugim voćem*. Također, ostavlja jednu zanimljivu bilješku: *Kopar, špinat, jabučice, peršin i celer samo gospoda, a naš prosti narod po seli ne tribuje*, što nas vraća Relkoviću i njegovu *Kućniku*. Neobično je doista da su se ti začini koristili samo u gradskim sredinama, a pogotovo je neobično da rajčica ili peršin<sup>57</sup> puku nisu bili uobičajena sastavnica prehrambenih navika. Može se, naime, razumjeti Filipovićeve opaska da *vanili, skupi vrlo miris iz Amerike, more se reć smrdljivi jer škodi zbilja u jilu*, budući da je riječ o začinu koji se i danas rijetko koristi u pripremanju jela – ograničen je na slastice – a kad je riječ o prijelazu 18. u 19. stoljeće onda vaniliju doista možemo držati pukom egzotom koja teško da je odgovarala ukusu ruralnoga stanovništva koje je pretežno živjelo od rada na zemlji, pa se tako i hranilo. To bi možda i mogao biti odgovor na pitanje kako to da se po selima kopar, špinat, rajčica, peršin i celer nije uzgajao ni koristio u prehrani. Jer, riječ je o dodacima hrani, to nije hrana sama, to začinsko bilje nije davalo energiju, što je onome tko je naporno radio svakako bilo najvažnije kad je o jelu riječ. Bit će, dakle, da Slavonci nisu odveć polagali na poboljšanje ukusa dodavanjem kojekakvih začina. Više im je, slikovito rečeno, bilo stalo do *konkretne* hrane, o čemu je, uostalom, već svjedočio Josip Stipan Relković.

Prateći *Razgovor priprosti* dade se rekonstruirati koje se povrće i kako pripremalo među slavonskim življem u Filipovićevo vrijeme, tj. na prijelazu stoljećâ. Kada je o bundevi riječ, autor drži da Slavonci ne znaju njezinu vrijednost pa zato kaže da ju je moguće iskoristiti višestruko:

*A ti baciš criva<sup>58</sup> kanda su ti kriva,  
ista naša kora vama služiti mora.*

*Ako bi pak ktio da b' ju ti pojio  
ti ne štedi petku jer je tuđem repku,  
nego uzmi odma, odnesi ju doma,  
i koju si obro, izpeci ju dobro,  
i pojedji sasma, ako ti je slasna.*

(...)

*Čini mi se da te dalak muči brate,  
ako si rad znati da te on ne pati,  
a ti uzmi sada koja j' od nas mlada  
ter na oštrom nožu skini sa nje kožu,  
na trnici tari nek' s' na dalku pari,  
tako za šest dana jest utroba spravna.  
A kiselo jilo jest bundivski milo,  
oto jilo sladko zno bi spravit svatko,  
al' od vaših žena ne znade nijedna.  
Moje sime bilo vi stučete cilo  
ter na sito njega izcidite svega  
i kuhate tako pak vam je to sladko.  
Kupus kisel isti začinjate jisti,  
ali zetin zdravi od mene se pravi,  
mastan kupus s time moje čini sime.  
Gdi je ota stupa koja mene slupa  
i gdi s' zetin pravi od simenjâ zdravi?  
Jest Jarmina misto gdi se pravi višto,  
drugo Sarvaš pako, najti ćeš ga lako.  
Tak' odnesi tamo pak ćeš vidit samo  
da sam dobro rekla, tebi zetin stekla.*

(str. 3-4)

Dakle, bundeva se može peći i jesti, od nje se može spraviti *kiselo jilo* (očito nešto kao čušpajz), od sjemenki pak može se dobiti kvalitetno ulje koje poboljšava ukus kiseloga kupusa. Filipović je pritom upozorio da su vrsni uljari žitelji sela Jarmina i Sarvaš. Konačno, u bilješci pjesnik kaže da se i kora može iskoristiti: *Ista kora od bundive hasni, ako ništ' drugo, barem za smet izneti iz kuće.*

Kopar, kako je već rečeno, slavonski seljaci slabo su koristili pa ih Filipović poučava što učiniti s njim. Dobar je, naime, taj začim intenzivna mirisa za kisele krastavce, ali i za kupus. Napomenuti je da se i danas svježi ubrani krastavci pripremaju na isti onaj način o kojemu je prvo Relković u *Kućniku*, a nedugo poslije i Filipović govorio Slavoncima koji za to, očito, nisu znali, odnosno, taj je način uporabe kopra bio staleški ograničen. Ovako o tomu poučava pjesnik:

*Ti krastavce dičiš, njih s mirisom ličiš,  
s kiselima ideš, na trpezu sideš,  
i za kupus isti tvoj je miris čisti,  
zato te gospoda od svakog naroda  
u baščam imadu jer te tribat znadu.  
Blago tebi zato kad si došao na to  
kad gospoda znadu i tebe imadu;  
težaci u bašče tebe ne uvlače,  
jer ne znadu hasnu tvoju, kopar, krasnu.*  
(str. 30-31)

No, krastavci su se nekoć koristili i u druge svrhe – za liječenje mamurluka:

*Ti mamurluk pjanim skidaš rad poganim,  
rad je, dakle, imaš dokle ji se primaš;  
lud za luda pita i š njime se skita,  
brat napiti pjanac pita za krastavac.  
Bitanga bitangi jest brat i na strangi,  
krastavac i pjani, poznati odavni,  
opravdaj se odma ili biž' iz doma.*  
(str. 35.)

I dok se kukuruz jeo najčešće mlad, k tomu pečen (*Rad te pečem mlada, kako vidiš sada, / i dica su rada da te peku mlada*, str. 40.), dotle je krumpir bio jedna od temeljnih namirnica slavonske kuhinje, no hranili su njime i živinu. Kada Filipović kaže da krumpir *čovika kripi, na njegov meso lipi*, onda on upravo izravno objašnjava zašto – o čemu je maloprije bila riječ – začini poput kopra, peršina ili celera nisu bili sastavni dio nekadašnjih jelovnika. Jer, krumpir je – uz kupus – energetski izdašan, daje osjećaj sitosti, lako se priprema, a to su osobine koje je tadašnji čovjek cijenio upravo zato jer je naporno radio pa je tijelo trebalo pripremiti za posao:

*Raniš svašta živo, dobro, ružno, krivo,  
i čovika kripiš, na njegov' meso lipiš,  
iste bravce pitaš, u nje salo itaš,  
i kravicu raniš i od glada braniš,  
ti badava daješ i krompir ostaješ,  
i što goder daješ oto steći znadeš,  
kad je, dakle, vrime, razgovor' me s čime.*  
(str. 38.)

Jedno je jelo očito bilo prošireno po Slavoniji čim je Filipović imao potrebu u bilješci reći: *Ovo jilo jest svakom našincu poznato*. Riječ je o mladome luku pomiješanom sa sirom i vrhnjem. No, podsjećajući na njega, pjesnik nije propustio prigovoriti svojemu domorodcu da se malo brine oko pravljenja sira, valjda ga je i na taj način htio potaknuti da se utruđuje oko te zdrave hrane. Usput je čitatelja upozorio da je luk dobar i u čorbi:

*Mlogi mene jidu rad jošter dok sam dosta mlad.  
Uzam sira s kajmakom to smišaju sa lukom,  
tako jidu mene svud, ja to vidi kojekud,  
i ti bi me jio, znam, da ti kajmak i sir dam,  
jer tog nemaš nigda ti, sad na mene ljutiti.  
Ja u čorbi moram bit i koju će cesar jist,  
a u tvojoj bit ne mog' jerbot ti je prazan slog.  
I u žeri pečen svim, prišt svakomu izličim,  
ti ne ličiš prišta tvog, a ni ćuko neće svog.*  
(str. 53.)

Kako se daje vidjeti, Filipović je upozorio i na ljekovita svojstva luka (pečeni lukom mogu se izliječiti neki prištevi), a to će učiniti i kad bude govorio o bobu, mrkvi i hrenu:

*A ako si rada da ti j' koža mlada  
ti u sirće stavi, moga boba spravi  
pak sutra do jutra njegov' vadi iznutra  
i oguli koru, debelu, oporu,  
tere zrno svako, kad osušiš jako,  
sitno vrlo stuci, s vodom per' po ruci,  
bit će ruka bila, mekana ko svila.*  
(str. 2.)

*Sebe cilu za hasnu daješ, mrkvo, ti krasnu,  
i bolestnog izličiš,<sup>59</sup> zdravom astal ti dičiš.*  
(str. 69.)

*Ti s' sirćetom spravit znaš sandžije zdravit  
i bol isti glave stane s tvoje trave.*  
(str. 77.)

Repa se u Filipovićeve vrijeme jela kuhana, rotkva češće za vrijeme korizmenoga posta, a šafran je bio dobar za *čorbu*, no on je bio rijedak u to doba, k tomu iznimno skup, i ako ga se i koristilo, moralo je to biti u bogataškim kućama:

*Vi dobrote mile slatke ste u zdile,  
kuhane,  
vi ste slatke dicit i svakoj ženici,  
svakako.*  
(str. 80.)

*Kad Korizma dojde i postit se pojde,  
eto, rotkvo moja, ode glava tvoja.<sup>60</sup>*  
(str. 83.)

*Kad nam dadeš žuti cvit čorbu znadeš začinit,  
makar kako cabrena po tebi je spravljena,  
kuharicam diku daš što jim čorbu začinjaš.  
Farba dakle ta mila, zbog otoga tvog dila,  
skupe jako jest cine zarad ote miline.*  
(str. 85.)

Salata je dio trpezarijskih navika, posebno mlada. U poglavlju *Vrtlar i salat* (za autora je salata muškoga roda, a tako je i u Relkovićeve *Kućniku*) spominje se jelo koje je valjda bilo često u slavonskim kućama, a danas je, čini mi se, gotovo zaboravljeno. Filipović kratko kaže:

*Ja ću tebe čupat, u vodi okupat,  
dat ću ti slaninu u sirćetu finu  
pak nuza te sisti ter te vruću jisti.*  
(str. 89.)

Taj recept možda traži objašnjenje jer držim da u svijesti suvremenoga čitatelja *vruća salata* predstavlja odveć bizarno jelo. Oslanjam se na vlastito iskustvo jer se još uvijek dobro sjećam jela koje je pripremala baka po tati, a čini to danas ponekad i moja mama, premda – neka mi se dopusti malo privatnosti – nikad nisam bio ljubitelj tako pripremljene salate. Riječ je o sljedećem: ploške slanine se zarežu tako da izgledaju kako malene lepeze i kratko se s obje strane proprže na masnoći. Potom se slanina izvadi, na vruću se masnoću doda ocat, pa se umiješa salata koja potom usahne, na neki se način sfuri. Sudeći po Filipovićevim stihovima, riječ je o jelu koje su Slavonici rado i često jeli. Ako se prisjetimo već navedenih naputaka o pripremanju kupusa sa slaninom, Pillerova i Mitterpacherova zapažanja da je svinjetina obilato zastupljena u ishrani, Relkovićevih opaski o slanini te netom navedene »vruće salate« sa slaninom, doista smijemo zaključiti kako su namirnice životinjskoga podrijetla predstavljale – uz kupus i krumpir – okosnicu jelovnika Slavonaca 18. stoljeća. Uostalom, reći će pjesnik na jednome mjestu:

*Danas jideš trave, il' tele od krave,  
sutra jideš pile, il' prase iz zdile,  
jedeš iste svinje i iz bašče dinje,  
jedeš ribu mirnu i kozu nemirnu,  
jideš mile srne i ptičice crne.  
I tko bi brojio što bi ti pojio!*  
(str. 84.)

Na kraju *Razgovora priprostoga* Filipović je spomenuo tikvu koja se – osim za ishranu stoke – koristila i u kuhinji. Ona se nije pekla, kao bundeva, nego ju se pripremalo na drukčiji način:

*Tikvo mila, što ti znaš da nauka meni daš?  
Ja znam da si za jilo i posuda za pilo;  
mladu tebe kuvarke svu izrižu ko čvarke  
i s kajmakom naprave, da se jiduć svi dave.*  
(str. 97.)

Da je riječ o uobičajenom jelu u Slavoniji 18. stoljeća već su i prije Filipovića posvjedočili Piller i Mitterpacher koji 1789. godine zapisuju: *Isto tako uzimaju za hranu bundeve. Ogulivši koru kuhaju ih u vodi, a kad omekšaju, začine ih kajmakom.*<sup>61</sup>

Konačno, ostalo je u Filipovićevu djelu i ponešto refleksija o kavi<sup>62</sup>. Unatoč činjenici da je – kako svjedoči njegov rođak Ferdo – sam pio kavu, a ona mu često bila zamjena za hranu, u *Razgovoru priprostome* o kavi se govori kao o razmjerno nepotrebnom artiklu u čovjekovu životu, u svakom slučaju nekorisnijem nego što je bob. Također, premda se običaj ispijanja kave na razmjeni 18. i 19. stoljeća počeo spuštati i u niže slojeve stanovništva, ona je – sudeći po Filipovićevim stihovima – bila skupa, dakle, teško dostupna većini stanovništva. Ipak, bit će da se konzumirala čim autor ima potrebu hvaliti bob kao povrće koje se može i bolje iskoristiti, primjerice, od dobro kuhanoga i oljuštenoga boba može se dobiti ukusna *čorba*. Osim toga, čini se da se bob u pjesnikovo vrijeme manje spravlja kao hrana, a više se koristio kao zamjena za kavu pa on hoće poučiti kako ga se može još koristiti, samo treba znati. Evo kako je to objašnjeno u *Razgovoru priprostome*:

*Ajde, krupni bob, tak u svinjski drob!  
Jer, tko će te jisti kad se ne daš gristi?  
Krupno imaš zrno, samo da je crno,  
jedna tvoja pola mogla b' ubit vola.  
Ako te kralj vidi da ti s' ljuska blidi,  
on ć' od tebe mlogo posijati slogov  
i od tebe kavu načiniti pravu.*

(...)

*Što bi tebi kava, da sam ja baš prava?  
Ništ od kave bolje nije tvoje volje,  
a od boba criva tak postanu živa.  
Kava grije milo, moje siti jilo,  
kava suši tilo, a ja debljam cilo,  
skupa jeste kava, ja rodim badava,  
kava brez šećera, bolan bez felčera.  
A ja ti i brez meda naranim i djeda,  
naranim i baku sideć u budžaku,  
a i teb' ću dati da me moš' ručati.*

(str. 1-2)

*Razgovor priprosti* Adama Filipovića neobično je djelo u korpusu slavonske književnosti na prijelazu 18. u 19. stoljeće. To epsko djelo u stihovima bez konzistentne fabule, glavnoga junaka i jasno eksponiranoga pripovjedačeva glasa,



djelo žanrovski teško određivo<sup>63</sup>, djelo u kojemu je povrće personificirano i razgovara s vrtlarom, poučavajući ga kako se treba vladati u životu, kako postati boljim čovjekom, upozoravajući ga na mane i propuste, dajući mu moralne, kulinarske i medicinske savjete, uopće preporuke za dobar i krepostan život, ponekad sasvim pragmatične – primjerice, kora bundeve može se upotrijebiti onako kako danas upotrebljavamo vrećice za smeće (*Ista kora od bundive hasni, ako ništ' drugo, barem za smet izneti iz kuće*) – doista je *priprosto* i oslobođeno bilo kakvih retoričkih uresa. Uzalud je tražiti tragova Filipovićeve lektire, u djelu vlada upravo verzifikacijsko šarenilo (dvanaesterici s leoninskom rimom, osmerci, četrnaesterici, šesnaesterici), barokne ili klasicističke stilizacije posve su izostale, ujedno rečeno, prava je to pučka naracija. Iako je Vladoje Dukat u naslovu vidio – i to s negativnim konotacijama – utjecaj Kačićeva *Razgovora ugodnoga naroda slovinskoga* (Venecija, 1756.; prošireno izdanje 1759.)<sup>64</sup>, a poslije se toj pretpostavci – premda s oklijevanjem – vratio i Dubravko Jelčić<sup>65</sup>, držim da u njoj baš i neće biti neke osnove. Ako je čemu *Razgovor priprosti* sličan i ako je koje djelo motiviralo Filipovića na pisanje onda je to *Satir iliti divji čovik*, o čemu je, uostalom, Dukat opširno pisao<sup>66</sup>. U njemu je on našao model: i jedno i drugo djelo izrazito je pučke provenijencije, funkcionalno je opterećeno izvanknjiževnim zadaćama, izrazito je prosvjetiteljsko i oslanja se ponajprije na racionalističke, a ne kršćanske ideologeme, konačno, ista je to komunikacijska situacija: u *Satiru* mitsko biće služi kao medij kritike zaostalosti i neprosvjedenosti Slavonije, u *Razgovoru priprostome* medij je povrće; tamo u razgovor stupa Slavonac, ovdje vrtlar (*bostandžija, komšija*)<sup>67</sup>.

Nadalje, usudio bih se pomisliti da je i *Kućnik* Josipa Stipana Relkovića važna Filipovićeva inspiracija, mada u samome tekstu *Razgovora priprostoga* kakvih izravnijih potvrda za to nema. Ipak, neke sitnije tematske podudarnosti mogle bi upućivati na Relkovića. One su već sporadično spominjane, no vraćam im se još jednom. Primjerice, Relković za mažuran tvrdi da ga *traže mesari* (str. 80.), a Filipović konstatira da kobasice nisu ukusne ukoliko u njima nema toga začina (str. 56.), Relković upućuje da je on dobar i kao lijek, Filipović pak kaže nešto slično: *I tvoj prašak samliti more nama hasniti, / tvoj prah kihati učini kog nos tunjkav nakini* (str. 56.); obojica rotkvu vežu uz post; Relković kaže da se krumpirom hrane ljudi i životinje, pa spominje svinje, krave i kokoši (str. 214.), a Filipović ponavlja to isto (*I čovika kripiš, na njegov' meso lipiš, / iste bravce pitaš, u nje salo itaš, / i kravicu raniš i od glada braniš*, str. 38.); i jedan i drugi spominju kopar u kiselim krastavcima (Relković, str. 320.; Filipović, str. 30); obojica se

slažu da je celer za slavonskoga seljaka novo povrće (Relković, str. 260.; Filipović, bilješka h).

Naravno, te se podudarnosti mogu jednostavno pripisati slavonskome načinu ishrane koji se i nije tako brzo mijenjao (između izlaska *Kućnika* i *Razgovora priprostoga* prošlo je dvadeset šest godina), no uopće nije nevjerojatno da je Relkovićevo djelo imalo stanovita utjecaja na Filipovića. Uostalom, obojica su na istoj prosvjetiteljskoj liniji. Tek, Relković život čovjekov poboljšava dajući mu praktična znanja, a Filipović se više usmjerava na njegove moralne osobine. I kada bi u nekoj idealnoj situaciji tko god poslušao savjete jednoga i drugoga – a k svemu priključio i preporuke iz *Satira* – doista bi mogao postati vrijedna i poštena osoba. Konačno, da je Adam Filipović cijenio Relkovića sina i njegova *Kućnika*, da je znao za njega i čitao ga, posvjedočio je on sam, i to u djelu *Život velikoga biskupa, privelikog domorodca i najvećega prijatelja našega Antuna Mandića*:

*I Vinkovci, selo prije regimentska stolica,  
varoščić se reći smije, jer je lipšeg već lica,  
i Vinkovci, velim, tada dobi škole nimačke,  
šest latinski iznenada, ili zvao nje djačke.  
Tad Relković, parok dični i pisac Kućnika,  
bi profesor dobrorični, najučniji svog vika.  
On i otac glasni biše kod našega naroda,  
i svoj narod obljudiše i daše mu svog ploda;  
otac sinu otac bija i komšija bija njem',  
što bit more poštenije, oba dična što s' u svem'.  
Kapetanstvo otac ima, a parok je njegov sin,  
vridan svaki, da se štima, neka bude dosta vami s tim.*  
(str. 53-54)<sup>68</sup>

To, što je *Razgovor priprosti* pretežno pisan dvanaestercem ne pridonosi njegovoj literarnosti, nije taj stih za Filipovića ono što je, recimo, bio za hrvatske renesansne pjesnike ili pak za barokne, nema on kakvu metametričku funkciju, a i nije baš tako *gladak* (V. Dukat, D. Jelčić), dapače, većinom je nespretno građen. To je djelo koje je ponajprije praktično, namijenjeno pismenim čitateljima niže obrazovne razine, ono je po idejama koje zastupa fiziokratsko, oblikovano na temeljima racionalističke filozofije, uvelike – premda mu je autor duhovnik – rasterećeno teološkoga nauka, djelo u kojemu se spretno miri religiozno i svjetovno, pri čemu se ipak više inzistira na potonjem. U njemu se, čak štoviše, promiče jedno

u svemu demokratsko stajalište o nacionalnoj trpeljivosti, ideje o jednakosti, toleranciji i humanosti:

*Moj bi bio pako svit kad bi ktili njeg' slidit:  
nek' pristane razlika, sprdnja roda, jezika  
na svoj zemlji dovika, kod svakoga čovika;  
Dalmatinac, Šlavinac, Francuz, Nimac, Laponac,  
Horvat, Mađar, Spanjolac, svi su bratća pod konac,  
sviju otac jedan Bog, otca ima svaki svog,  
nek' su srdca svi jednog, a brez duha zločestog.*

(str. 96.)

Upravo zbog plemenitih namjera, zbog transparentnoga izostanka bilo kakvih estetičkih motivacija te neskrivene želje da se čitatelju bude koristan u praktičnom ovozemaljskom smislu<sup>69</sup>, Filipovičev *Razgovor priprosti* treba procjenjivati drukčijim mjerilima nego kad je riječ o djelima u kojima se teži i nečemu povrh same priče – literarnosti. Utječući se humoru i šali, povjeravajući upravo personificiranome povrcu da pokudi loše navike *domorodaca* i uputi ih u načine kvalitetnijega života, da, ujedno rečeno, bude koristan, Adam Filipović mogao je postići svoj cilj, a izbjeći ono što se dogodilo Matiji Antunu Relkoviću s danas nepoznatim Momusom i Nesmirom Kudilovićem. Nagađalo se, doduše, da drugo svoje djelo *U cvitnjaku cvitar s cvitom se razgovara*<sup>70</sup> nije tiskao baš zato što *Razgovor priprosti* i nije naišao na bogzna kakve povoljne reakcije<sup>71</sup>. O tomu ništa ne znamo, doista je moguće da za takvo štivo nije postojalo zanimanje, iako je autor držao da je ono *lipše*. No, iz tiskanoga djela dade se ponešto zaključiti ne samo o Filipovičevu razumijevanju svrhe i zadaće pisane riječi, o njegovoj težnji da narodu bude koristan, da prosvijetli slavonskoga čovjeka, nego i o onodobnim prehrambenim navikama, namirnicama koje su se koristile. Adam Filipović – u privatnom životu zastupnik *svete anoreksije* – poticao je Slavonce na raznovrsniju ishranu, htio im je približiti i u njihov jelovnik uvesti začine koji se nisu ili su se pak slabo koristili, želio je, u svakom slučaju, poboljšati jelovnik svojih sunarodnjaka, potaknuti ih da maštovitije i bolje koriste ono što im je stajalo na raspolaganju. Stoga su u njegovim stihovima česti leksemi *sladko, slasno, milina*, u njegovoj je perspektivi Slavonac *materijalistički mistik. On asimilira 'svijet' i nosa ga, ako mu ne izgori u radu, sa sobom kao salo*.<sup>72</sup> Nije to duhovniku Filipoviću – neovisno o osobnom ustezanju od hrane – bilo zazorno, no čovjeka su istodobno trebale resiti i neke druge osobine.

## VI.

*Dost put šala mala jest veselje dala, dost put nauk mali zlo doli obali.*<sup>73</sup>

Nedvojbeno je da su sastavci u kojima se spominje hrana inspirirani onodobnom stvarnošću, no motivacije za njihov nastanak i autorske namjere nisu iste. Oprezno bi se, međutim, moglo zaključiti da je potreba govorenja o jestvinama imala sjedište u stvarnosti te se reflektirala i u literaturi, s oprečnim implikacijama, ovisim o piščevu pogledu na svijet. Za ovu bi se prigodu mogao načiniti sasvim neprecizan opis tekstova u kojima se, djelomično ili u cijelosti za temu uzima baš jelo, i to s obzirom na situaciju u kojoj hrana predstavlja, slikovito kazano, središnji događaj teatralizirane zbilje te s obzirom na stav koji se prema konzumiranju hrane zauzima.

*Kućnika* je Josip Stipan Relković pisao isključivo zato da bi Slavoniju u gospodarskom smislu unaprijedio, u nju prenio iskustva i navike razvijenijih sredina, onome tko živi od zemlje dao praktične savjete koji mu mogu povisiti kvalitetu života. U velikoj mjeri taj autor zapravo kritizira prehrambene navike, ali s jednog sasvim pragmatičnog aspekta – ishrana je jednolična, premalo je vrsta povrća u slavonskim vrtovima, pretežu slanina i kupus; ujedno rečeno, trebalo bi u doslovnom smislu zakorijeniti mnoge vrste, a one postojeće naučiti kombinirati s hranom životinjskoga podrijetla te povesti računa o začинима koji mogu promijeniti ukus. Hrana je za Relkovića u svakodnevici potreba, treba jesti zdravo i raznovrsno, ne treba štedjeti, ali se ne treba ni rasipati. Zapravo, prehrana kojega gazdinstva također ulaze u područje valjane seoske ekonomije. Iako je u knjigu unio i poglavlje o cvijeću, Relkovića ukrasno bilje, zapravo, nije zanimalo:

*Ja od cvitja ne pišem na fale,  
jer kućniku to su stvari male,  
koje malo pomažu u kuću,  
niti ranu, nit' daju obuću,  
veće samo nasladjuju oči,  
k cvitju samo brezposlen priskoči.*

(str. 275.)<sup>74</sup>

U pjesmi *Čestitanje godovno* prostiranje stola i uživanje u hrani promatra se u sklopu običaja koji je po karakteru svečan – u ovome slučaju to je gôd. Pritom, Relković ne osuđuje uživanje u hrani, ne u smislu kršćanskoga grijeha (proždrljivost), on tek ironizira običaj koji hrana prirodno prati. Zato njegov satirični

žalac, iako je svećenik, nije usmjeren prema tjelesnome, on kritizira s pozicija svjetovne prosvijećenosti, ismijava običaj koji se, unatoč svijesti o njegovoj ekonomskoj pogubnosti, uporno zadržava. Osim toga, izrugat će on diskrepanciju između prividne gostoljubivosti i grizodušja zbog bespotrebnoga rasipanja hrane, kao i halapljivost skrivenu iza tobožnje plemenitih čestitarskih namjera. Slično kao i otac mu, i Josip Stipan se – govoreći o jednome u osnovi neprofitabilnom običaju – zalagao za pametno gospodarenje. Ne treba, naime, zaboraviti da je Matija Antun Relković u *Satiru* – u poglavlju *Pirovi* – rekao i sljedeće:

*Treća ludost: kada isprosite  
vi toliki trošak učinite  
da je veće na toliko spalo  
i trošenje toliko nastalo,  
da siroma ženit se ne može,  
koji troška tolikog ne smože.  
Jer ti skupiš trideset svatova  
i toliko žena i hatova  
pak pojidu za tri bila dana  
tvoju hranu na godinu dana,  
što bi tebi s mladom dosta bilo  
da se ne bi onda potrošilo.  
Jošter čovik ne bi ni žalio,  
ni za trošak toliko mario  
da ne čine drugačijeg kvara  
koji kuću na zemlju obara.  
Jer kada se svatovi opiju  
oko kuće kokoši pobiju,  
mlogo puta baš i hranjenika  
jer je kod njih tad sloboda nika.<sup>75</sup>*

U pjesmotvoru *Zeca priponizna tužba* Antuna Josipa Turkovića uzimanje hrane doživljava se kao ritual koji čovjeku nudi užitak i nadmašuje primarne fiziološke potrebe; ustaljeni običaj odjednom postaje svečanosti. Nije tu, dakle, riječ samo o tome da se što pojede, nego da se pritom uživa. Hrana je radost za nepce. Turković govori s pozicije osigurane egzistencije, on drukčije zarađuje novac, drukčije ga troši pa, prema tome, ima i drukčiji odnos prema hrani. On je u osnovi – iako je to neprimjereno za duhovnika – hedonistički, oslobođen i

teološko-moralnog odnosa prema hrani, a i onog motrenog iz perspektive razumne šparnosti. Premda se u Turkovićevoj *Dijariju* na više mjesta mogu pronaći zabilješke o tome kako vlada velika skupoća, ipak je nemoguće ne primijetiti da se za prehrambene proizvode novca uvijek nalazilo, da se trošilo mnogo te da su objedi koji su se u župnikovoj kući pripravljali – nerijetko za velika gospodska društva – ipak nadilazili uobičajeno razumijevanje svakodnevnoga sjedanja za stol.

Adam Filipović pak u hrani vidi izvor čovjekove krepkosti, zdrave egzistencije, baš kao i Relković. Hrana je za toga pjesnika sastavni dio svakodnevice, on u postavljanju trpeze ne vidi, doduše, čin poseban, no ne zanemaruje njegovu važnost. Budući da je *Razgovor priprosti* namijenio onima koji nisu *gospoda*, nego žive od rada na zemlji onda i ishrani pristupa kao nečemu što je bitno za očuvanje tjelesne snage, zdravlja i izdržljivosti. Ipak, Filipović kuša proširiti repertoar namirnica, posebno pak začina, što opet znači da je – usuprot duhovničkome zvanju koje bi takvo što trebalo isključivati – držao i do ukusa onoga što se jede. Nije on hranu procjenjivao iz perspektive kršćanske moralke<sup>76</sup>, nego ju je držao dijelom čovjekova života tijekom kojega se spaja korist i ugoda. Bio je on, slikovito rečeno, prosvjetitelj slavonskoga čovjeka i kad je o kuhinji riječ, kušao ga je uputiti u razne mogućnosti spravljanja jela, u kombinacijama drukčijim od onih uobičajenih, posebno pak upozoravajući na poboljšanje ukusa začinicima koji su u većim gradskim središtima bili udomaćeni, no teško su nalazili mjesto u navikama seoskoga stanovništva. Jednostavno rečeno: Adam Filipović hranu nije podcjenjivao, ali je nije ni precjenjivao, objedi za njega nisu imali karakter svečanosti, ali ih nije trebalo ni zanemarivati. Tek, htio je upozoriti što se sve može postići s onim što je čovjeku stajalo na raspolaganju, ali nije znao što s tim učiniti. Tko zna, možda je baš upravo on zaslužan da su se *kopar, špinat, jabučice, peršin i celer* s gospodskih trpeza preselili među – kako sam kaže – *naš prosti narod*.

#### BILJEŠKE

<sup>1</sup> To sam Velikanovićevo djelo priredio i s još dvije njegove nabožne drame objavio u knjizi *Ivan Velikanović: Ogledalo pokore*, Riječ, Vinkovci, 2003, str. 155.

<sup>2</sup> Antun Kanižlić, »Sveta Rožalija«, u: *Pjesme Antuna Kanižlića, Antuna Ivanošića i Matije Petra Katančića*, Stari pisci hrvatski, knjiga XXVI, priredio za štampu i uvod napisao T. Matić, JAZU, Zagreb, 1940, str. 89.

<sup>3</sup> O Turkovićevoj *Dijariju* – koji se danas čuva u Muzeju Slavonije u Osijeku pod brojem P 1848 – pisao sam u radu »Dijarij Antuna Josipa Turkovića, osječkoga župnika«, u: *Drugi*

hrvatski slavistički kongres, Zbornik radova II, uredile Dubravka Sesar i Ivana Vidović Bolt, Zagreb, 2001, str. 263-271.

<sup>4</sup> Tvrđa – nevidljivi tragovi, u: *Povijest, istina, prašina*, Znanje, Zagreb, 2002, str. 154-162.

<sup>5</sup> Turković će, na primjer, zabilježiti kako su mu 12. prosinca 1804. godine *donešena (su) dva šarana iz Dalja, zajedno su bili teški 30 funti*. U svemu, 15,60 kg!

<sup>6</sup> *Diarium Parochialis Ecclesiae Interioris Civitatis Essek Sancto Michaeli Archangelo dicatae: Domus Parochialis, Casuumque rarius contin gentium ab Anno 1798-o, Sub Antonio Josepho Turkovics, in Superiore Civitate Essek Anno 1758-o nato, Parocho, et Vice Archidiacono Loci / Ljetopis župne crkve Nutarnjega grada Osijeka posvećene Sv. Mihovilu arkandelu, župnog dvora i značajnijih zbivanja od 1798. godine, a pisao ga je Antun Josip Turković, župnik i vicearkidakon mjesta, rođen u Gornjem gradu u Osijeku 1757. godine, u: Stjepan Sršan, Osječki ljetopisi 1686.-1945., Povijesni arhiv u Osijeku, Osijek, 1993, str. 287. Izvaci iz Dijarija donose se prema tome izdanju.*

<sup>7</sup> Forinta = šezdeset krajcara; funta = 0,52 kilograma.

<sup>8</sup> Tomo Matić, *Narodni život i običaji u požeškoj županiji krajem osamnaestoga vijeka*, Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, knjiga 35, Zagreb, 1951, str. 10.

<sup>9</sup> 23. XI. 1802. *Kupio sam 200 glavica kupusa, 100 po 8 forinti. Rezaču kupusa isplatio sam 2 forinte*, str. 277.; 31. X. 1803. *Kupio sam 132 para glavica kupusa, par po 5 krajcara. Za 127 pari platio sam 10 for. i 35 krajcara, dok je ostalo otišlo za rezanje; 14. XI. 1803. Dao sam rezati kupus i platio sam 1 for. i 30 krajcara*, str. 282.

<sup>10</sup> KUČNIK / SHTO SVAKOGA MISECA / PRIKO GODINE: / U POLJU, / U BERDU, / U BASHCSI, / OKO MARVE I XIVADI, / OKO KUCHE, I U KUCHI / CSINITI, / I KAKO ZDRAVJE RAZLOXNO / UZDERXATI IMA, / Iz dugovicsnog Vixbanja ftarih Kuch- / nikah povadih, i u Slavonskom / Glafu izdade / JOSIP STIPAN RELKOVICH / OD EHRENDORF / Slavne Diakovacske Biskupie Shtaabski Parok / u Vinkovcih. / U OSIKU, / Slovih IVANA MARTINA DIVALT / privilegiratog Knjigotifca. / 1796. Pretisak, pogovor napisao Josip Bratulić, Privlačica, Privlaka, Vinkovci, 1989, str. 406-409. Kad je o godini izlaska *Kučnika* riječ, vladala je dugo vremena pomutnja: Josip Jakošić navodi netočnu 1795. godinu (Milivoj Šrepel, »Jakošićev spis: Scriptorum Interamniae«, *Grada za povijest književnosti hrvatske*, 2, Zagreb, 1899, str. 131; Stjepan Sršan, »Slavonski pisci / 1795 – 1830«, *Revija*, 28, 1, Osijek, 1988, str. 73), Ivan Kukuljević Sakcinski u *Bibliografiji hrvatskoj* (Zagreb, 1860) govori čak o dva izdanja (Osijek, 1794, 376 str.; Osijek, 1796, 445 str.), a Josip Forko – kojemu je to djelo poznato iz trećega godišta *Zore Dalmatinske* za 1846. – navodi točnu godinu, 1796. *Crtice iz »slavonske« književnosti u 18. stoljeću*, I. dio, Izvješće o Kralj. velikoj realci u Osijeku koncem školske godine 1883/84., Osijek, 1884, str. 88.

<sup>11</sup> RAZGOVOR / PRIPROSTI; / ILLITI: / vèrtlar s' Povèrtaljemse razgovara. / Svimah Slavoncimah na Poshtenje prikazuje / ADAM PHILIPPOVICH / OD HELDENTHAL, / MISNIK. / s' Dopushtenjem plem. Stareshinah. / U OSSIKU, / Pritiskano s' Slovih M. A. DIVALD, pr. Knjig. / Godine 1822. Knjiga se čuva u Muzeju Slavonije u Osijeku, Zavičajna zbirka *Essekiana*.

<sup>12</sup> O tomu kako je tekao proces pripreme *Kučnika* za tisak, cenzure »per partes«, o požurivanju baruna de Vinsa te uloge Matije Krčelića, ravnatelja osječke gimnazije i lokalnoga cenzora knjiga, vidjeti u radu Tome Matica »Rukopis Relkovićeve *Kučnika*«, *Nastavni vjesnik*, XLII, Zagreb, 1933 – 1934, str. 54-55.

<sup>13</sup> *Drugi domaći pjesnik je Josip Relković, Panonac iz Posavlja, Slavonac, odličan sin onoga slavnog muža u vojsci i kod kuće Matije Relkovića, inače vinkovački župnik, koji je izdao knjigu Kućnik u deseteračkom distihu. Nju je napisao iz ljubavi prema svojem narodu, kome je želio služiti i na ovaj način, što je stvarno rijedak i nadasve hvalevrijedan primjer. (...) Jezik mu je živ, čist i narodni, a stih lagan i neusiljen. Ima podosta korjenitih, izvedenih i složenih riječi, kojih, istina, nema u narodnom govoru, ali ih je znalački i prikladno upotrijebio. Nadalje, kloni se svake izmišljotine, jer je više želio koristiti nego ugađati; smatrali smo ga dostojnim uvrstiti među izabrane pisce u našem Pravoslowniku. Matija Petar Katančić, Knjižica o ilirskom pjesništvu izvedena po zakonima estetike, tekst priredio i preveo Stjepan Sršan, Izdavački centar Revija, Osijek, 1984., str. 182-183.*

<sup>14</sup> *Josipa Stjepana Relkovića »Kučnik«*, u: *Književni prikazi*, Osijek, 1987., str. 37.

<sup>15</sup> Nav. dj., str. 39-40. Riječ je, zapravo, o ocjeni koja ide još od Josipa Forka koji reče da *Kučnik s pjesničkoga gledišta ne vriedi baš mnogo*. Nav. dj., str. 88.

<sup>16</sup> *Kučnik Josipa Stjepana Relkovića ne treba pod svaku cijenu trpati u lijepu književnost, kao što su to pojedini proučavaoci pokušavali u prošlom i u našem stoljeću. Ta knjiga, napisana u stihovima, nije beletristika nego savjetnik gazdi, kućniku, u kući, oko kuće, u polju, šumi, oko živadi itd. kako pisac već u naslovu piše. Knjiga je bila popularna kao pučka čitanka, te je već u XIX st. bila vrlo rijetka. Josip Stjepan Relković i njegov *Kučnik*, str. 461-462.*

<sup>17</sup> Na drugome mjestu dodaje:

*U kući je živad mlogovrsna,  
od nje postna jest rana i mrsna,  
postna, rekoh, jerbo nese jaja  
po tavani i svakakvi stajâ.  
U mrsičak nje meso valjade,  
čovik na stol što iznit imade  
koji guske i kokoši rani,  
patke, pure i od ptica brani.*  
(str. 62.)

<sup>18</sup> Relković dodaje tumačenje: *Pravo naški: skorup; inostranski: kajmak*, str. 31.

<sup>19</sup> O luku će Relković govoriti i na drugome mjestu:

*Od lukova više vrsta ima  
(koje hoće tko, nek' je se prima),  
arpadžika il' kozjaka vele,  
obodvoj ga prosti ljudi žele.  
Arpadžika pofalit ne mogu,*



*jerbo ima on žestinu mlogu;  
samo kuan on jilo zasladi,  
prisan kvarit krv čoviku radi.  
Kozjak bolji poznaje se svima,  
malo njega koji seljanin ima,  
više tira iz korena klicâ,  
jist ga mogu i malana dica.  
U prolitje govedske janije  
i kozjaka uz nju mlada gdi je,  
u slast ondi gospodski se jide,  
za njim dobro napitak priside.  
Kozjak jila ugodno začinja  
i luk drugi mlogo bolje minja.*

(str. 353.)

<sup>20</sup> U bilješci stoji: *Luk, koji je bile ljuške, zove se španjski i bolji je od čisto crvenoga, jerbo sladji i zdraviji jest*, str. 135.

<sup>21</sup> Relković objašnjava: *Cikla*, niki zovu: *blitva*; drugačije: *crvena repa*, str. 135. Ta mi je opaska osobito zanimljiva budući da i dan-danas moja mama ciklu nikako drukčije i ne zove doli – blitva. Uostalom, tako su to povrće zvali i moji djed i baka po ocu koji su baranjski starosjedioci. Dugo sam mislio kako je riječ o pukome neznanju, nerazlikovanju cikle i blitve (a potonja se doista dugo nije uzgajala po slavonsko-baranjskim vrtovima, i iz djetinjstva je uopće ne pamtim), da bih tek poslije saznao da je riječ o starom nazivu za to povrće.

<sup>22</sup> *Izvode* = povrće koje se sadi da bi se iz njega dobilo sjeme (objašnjenje moje).

<sup>23</sup> Relković dodaje u bilješci: *Jerbo zeljer jest samonametnito ime*, str. 260.

<sup>24</sup> *Grašak tko sad i sočivo sije  
i plod njima pofalio nije,  
k tomu, dakle, ne zakasni vrime,  
jerbo težak svaki živi s time,  
i varošac miluje sočivo,  
tom je ranom mlogo svita živo.*

(str. 133.)

<sup>25</sup> U nastavku netom spomenutoga mjesta tumači naš pjesnik u 42 stiha, na koje se sve načine mogu kiseliti krastavci, dok Knauer ništa drugo ne veli nego: 'Gukummern [= krastavce] mit Fenchel und Essig einmachen' (61, 14). Stjepan Tropsch, »Uzori Reljkovićeve Kućniku«, *Rad JAZU*, 145, Zagreb, 1901, str. 9.

<sup>26</sup> Nav. dj., str. 11.

<sup>27</sup> *Reljkovićeve riječi o raznim vrstama krušnoga kvasa posve su samostalne. On tu očito govori iz spostenog iskustva*. Nav. dj., str. 9.

<sup>28</sup> Zaključuje Tropsch: *U pretežnoj većini slučajeva ne drži se on njega ropski. Reljković stoji do duše jasno pod utjecajem Knauerovim te posuđuje od njega ne samo misli, nego vrlo često i riječi, kojima je Knauer te misli izrekao; no naš pjesnik pokazuje i samostalnosti, jer se ne slaže uvijek sa svojim uzorom, nego mijenja njegove upute, gdje ga na to sili ili sopstveno iskustvo ili osobite prilike ili praksa njegovih čitalaca. Da je on kraj sve svoje ovisnosti bio i sam vrlo dobro versiran u predmetu, o kojemu u svomu 'Kućniku' pjeva, dokazuju nam mnogobrojna mjesta, gdje on Knauerove zbijene upute na potanko razvija ili nadovezujući na riječi Nijemca srodne, ali nove i očito samostalne upute podaje.* Nav. dj., str. 13-14.

<sup>29</sup> *Pjesme Antuna Kanižlića, Antuna Ivanošića i Matije Petra Katančića*, str. 167-178. To je Ivanošićevo djelo nastalo 1784. godine.

<sup>30</sup> Ta je pjesma tiskana u radu Dionizija Švigelja *Prilog Vida Došena epistolarnom humoru i satiri stare Slavonije*, u: *Zbornik radova o Vidu Došenu i Blažu Tadijanoviću*, urednici izdanja akademik Marijan Matković i akademik Dragutin Tadijanović, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Centar za znanstveni rad Osijek, Osijek, 1981, str. 61-88; Vidjeti i: Josip Bratulić, »Poslanica iz galantnog stoljeća. Zaključenje poslanice popu Jovanu od Vida Došena«, *Gordogan*, god. 8, br. 22, Zagreb, 1986, str. 158-169.

<sup>31</sup> PISMA / OD / IVANA / SALKOVICHA / SILNOG VITEZA I JUNAKA. / SVEMU NARODU / ILLYRICSKOMU / ZA / VIKOVITU USPOMENU / OD / JEDNOGA ILLYRA SLOXITA / NA / SVERHI GODINE GOSPODINOVE / M D C C L X X X. / A USHTAMPANA U OSIKU KOD / MARTINA DIWALTA GODINE MDCCLXXXI., str. 22. Muzej Slavonije, Osijek, Zavičajna zbirka *Essekiana*.

<sup>32</sup> Piše o tomu Tomo Matić: *Humaniora i prvo godište filozofije apsolvirao je u Požegi, a zatim je stupio u zagrebačko sjemenište. Na taj korak mladog Relkovića odnosi se zanimljiva izjava njegova oca koju sadrži pismo što ga je Matija Antun Relković uputio u prosincu 1782. svome mlađem sinu Ivanu, gdje on ne suviše nadobudnom sinu stavlja kao uzor njegova starijeg brata Josipa, i među ostalim kaže: 'Dok tvoj brat u skulu iđaše, svake sam godine po njegovoj knjizi mogao poznati bolje a bolje napridovanje u nauku, i priko tolikog moga odgovaranja od redovništva, koje nije iz pravog srca, nego samo za iskušat njega dogodilo se, on ostade i evo ga uživa, što je želio.'* Došlo je dakle do razilaženja između oca i sina kad je sin izrazio svoju želju da stupi u svećenički stalež, makar bio očev otpor samo prividan kako on to tvrdi u citiranom pismu. *Nastojanja Josipa S. Relkovića na podizanju školske nastave u njegovu zavičaju*, u: *Simpozij »Doprinos Slavonije hrvatskoj književnosti«*, urednici Ivo Frangeš, Ljudevit Jonke, Marijan Matković, Dionizije Švigelj, Dragutin Tadijanović, Vinkovci – Zagreb, 1968, str. 179-180.

<sup>33</sup> Tiskanje toga rječnika odbila je pomoći Dvorska kancelarija u prosincu 1789. godine: *Rječnik na kojemu se u to vrijeme radilo s javnim sredstvima i koji je onemogućio izdavanje Relkovićeve djela kao suvišnog, može biti samo rječnik Stullija koji je 1782. došao u Beč i umio pridobiti Josipa II za svoje djelo. Relkovićevo rječnik bio je zbog toga zauvijek pokopan. Nastojanja Josipa S. Relkovića na podizanju školske nastave u njegovu zavičaju*, str. 182-183.

<sup>34</sup> *Pri ruci mi se nalazi Kalendar ilirički iz 1811. godine u kojem je pjesnik opisao užinu pod nazivom Godovno, na dan 26. srpnja na alodu preko Bosuta, čiji početak glasi ovako:*

*Kad smo se mi sastali,  
do zore se nismo rastali;  
ovako bo čvršći biva  
čovik, kada dosta liva.*

*Tako dalje nastavlja kroz pedeset strofa u tetrastihu, a ponekad i u heksastihu, na šaljiv i ugodan način, ubacivši ponegdje i dijalog. Iz okolnosti se vidi da je pjesnik bio Vinkovčanin, o kojem smo malo prije tako lijepo govorili. Knjižici o ilirskom pjesništvu izvedenoj po zakonima estetike, str. 184.*

<sup>35</sup> *Nepoznata pjesma Josipa Stjepana Relkovića, Građa za povijest književnosti hrvatske, 24, Zagreb, 1953, str. 89-98.*

<sup>36</sup> *Kako bilježi Matić u spomenutomu radu: Relković je došao za župnika u Vinkovce 1794. i ondje umro već 1801 pa treba pretpostaviti da je u tih nekoliko godina pjesma i nastala.*

<sup>37</sup> *Turkovićev dijarij župne crkve unutarjnega grada Osijeka god. 1798.-1806., Starine JAZU, XXXV, Zagreb, 1916, str. 242.*

<sup>38</sup> *17. VI. 1803. Pošao sam na čestitanje i ručak kod o. kapucina te sam ponio 1 butelju tokajskog vina, str. 279.*

<sup>39</sup> akov = pedeset šest litara.

<sup>40</sup> *Ivan Velikanović: Ogledalo pokore, str. 147.*

<sup>41</sup> *Vladoje Dukat, »Književno-prosvjetni rad Adama Filipovića Heldentalskoga«, Rad JAZU, 203, Zagreb, 1914, str. 101-102.*

<sup>42</sup> *Iz hrvatske književnosti u Slavoniji prije preporoda, sabrao i uvod napisao T. Matić, Izdanje Hrvatskog izdavačkog bibliografskog zavoda, Zagreb, 1944, str. 221-222.*

<sup>43</sup> *Pisao sam o tome spjevu u radu »Antuna Josipa Turkovića Život svetoga Eustakije«, u: Od svita odmetnici, Književni krug, Split, 1997, str. 233-296.*

<sup>44</sup> *Zeca / Priponizna Tuxba / Vech sada drugi put / U / Slicsnoricsje sloxena i izpivana / Po / Antunu Josipu Turkovicu / Ofsicskomu Parochu, i Vice Archi – Diaconu / God. 1802, 15 Febr. u Ofsiku / Na / Zabavu Jezika Slavonskoga. Muzej Slavonije, Osijek, Zavičajna zbirka Essekiana.*

<sup>45</sup> *Antuna Josipa Turkovića »Zeca priponizna tužba«, Osječki zbornik, br. II. i III., Gradsko grafičko poduzeće »Štampa«, Osijek, 1948, str. 174-179. Tada je priređivač rekao i ovo: »Za pjesmu se do sada nije znalo, iako je u kraćem i nedotjeranom obliku bila otšampana u Filipovićevo kalendaru«, str. 175. Iako Bösendorfer ništa poblježe o narečenom kalendaru ne kaže, uspio sam ga pronaći, no to nije jedan od kalendara koje je uređivao Adam Filipović, nego pripada krugu budimskih kalendara. Riječ je o sljedećoj publikaciji: Novouredjeni / Ilirski Kalendar / za / prosto Godishte / 1841. / U BUDIMU. / Tiskopisom Ivana Gyuriana, i Mart. Bagó. Muzej Slavonije, Osijek. Doista, u tom se kalendaru – a iza ulomka iz *Nadodanja glavnih događaja* Emerika Pavića – donosi pjesma pod naslovom *Zec* i posve je iskrivljena verzija pjesme koja se sačuvala u Turkovićevu rukopisu.*

<sup>46</sup> »Pozvao sam goste na svinjski ples ili kobasice. Na ručku su bile gosp. Katarina, supruga pukovnika Ferdinanda Persa iz pješadijske pukovnije Jelačić, žena kapetana barunica Tkalčević, Ivan Matković, komorski fiškal i prefekt đakovačkog vlastelinstva, Tekla, žena majora Lalanzla sa svojom kćerkom udanom Marx, kapetanica Blažeković, Eva, žena štapskog kirurga Komaromija. Muževi ovih gospođa otišli su u rat protiv Francuza«, str. 295.

<sup>47</sup> »Kod mene su na pokladne krofne pozvani zapovjednik Tvrđave sa svojim bratom, majorica Kaizergruber, major Hofbauer, major Lalantz, tvrđavski kontraagent Görtner sa suprugom, ljekarnik Fatz sa suprugom i glavni bolnički štapski kirurg Puterverk«, str. 297.

<sup>48</sup> Navodim prema rukopisu koji se čuva u Muzeju Slavonije u Osijeku.

<sup>49</sup> Ta, po podrijetlu srednjovjekovna književna vrsta njegovala se tijekom hrvatske dopreporodne književnosti, no uvijek su teme *tuženja* bile ozbiljne: *Tužba grada Hjeropolima* Marka Marulića, *Tužba grada Budima* Mavra Vetranovića Čavčića, *Grad Dubrovnik vlastelom u trešnju* Nikolice Bunića, *Odiljenje sigetsko* Pavla Rittera Vitezovića, *tužba Sicilije u Svetoj Rožaliji* Antuna Kanižlića.

<sup>50</sup> *Osječki ljetopisi 1686.-1945.*, str. 279.

<sup>51</sup> Vladoje Dukat, nav. dj., str. 4.

<sup>52</sup> *Rukopis Relkovićeve Kućnika*, str. 54.

<sup>53</sup> *Crtice iz slavonske povijesti*, Osijek, 1910, str. 428.

<sup>54</sup> *Xitti*

<sup>55</sup> Taj je začim spomenuo i Relković, napominjući da ga *traže mesari, / likar, kuvač, taj svak za njegov' mari*, str. 80. Filipović pak i pobliže specificira njegovu upotrebu: *Kobasice jesu ništ' gdi tvoj miris nije čist*, str. 56.

<sup>56</sup> Kako se dade vidjeti, Filipović pravi razliku između bundeve i tikve. Prva je očito tzv. »misirka«, dok bi tikva bila više namijenjena ishrani stoke.

<sup>57</sup> Za njega će Filipović kazati: *Začinja mi koren tvoj lonac čorbe kuhan moj*, str. 74.

<sup>58</sup> Pjesnik misli na sjemenje.

<sup>59</sup> U bilješci se kaže: *Mrkvu utučenu i sok izcidjeni piju oni koji žutjenicu imadu, i budu izličiti*.

<sup>60</sup> Govorio je to već i Relković u *Kućniku*:

*Peršin, ciklu i rotkvu litnicu,  
s kojom moreš zabavit i dicu,  
jer je sita, a ljutinom meka,  
ona posta s dobrim smokom čeka.*

(str. 137.)

<sup>61</sup> *Narodni život i običaji u požeškoj županiji krajem osamnaestoga vijeka*, str. 10.

<sup>62</sup> Kao zanimljivost navodim što je o kavi zapisao u svome *Kalendaru* u rubrici *Iznašastja: Kava raste u Arabiji i Etiopiji divlja, a sada u svima vrućima državama istočne i zapadne Indije sije se. Potriba od kave od namire iznajde se u jednom manastiru arapskom. Čuvar deva manastirski dotira deve k' kući iz pašnika, gdi su se mlogo nažderale, koje lista i cvita, koje bobi od kave, i zato cilu noć bile su vedre i brez sna. Njega, dakle,*

pridstavnik, ili prior manastira, za uzrok otaj upita i od njega razumi da su mlogo kave žderale. Ovo priora na pamet tu dovede da on svojim mladima, da obnoć ne zaspu na molitvi, piti dade, što kad je uradio, zbilja je hasnu vidio. Otkako se, dakle, kava prije 200 godina u turskoj iznajde i posli po ciloj Europi razširi. NOVI I STARI / KALENDAR / SLAVONSKI / ZA PROSTO / GODISHTE / 1825. / NA / KORIST, I ZABAVU SLAVONACAH / SLOXI / A. P. o. H. / S dopustenjenjem Stareshinah. / PRITISKAN U OSSIKU / Slovima DIVALDOVIMA privileg. / Knjigotisca. Muzej Slavonije, Osijek.

<sup>63</sup> Dunja Fališevac Filipovićevo djelo smješta u skupinu šaljivo-komične epike. Vidjeti: »Žanrovi hrvatske narativne književnosti u stihu (Nacrt za povijest hrvatske epike u stihu)«, u: *Kaliopin vrt*, Književni krug, Split, 1997, str. 26.

<sup>64</sup> *Taj je natpis vjerojatno izmišljen prema natpisu Kačićeve knjige ('Razgovor ugodni naroda slovinskoga'), koja je bila dobro poznata u Slavoniji, te je moguće, da je Filipović zbog reklame udesio natpis svoga djelca prema natpisu omiljene pjesmarice. Filipović nije volio junačijih narodnijeh pjesama, pa tako zacijelo nije volio ni Kačića; ne bi dakle bilo nemoguće, da je 'Razgovor p r i p r o s t i' imao biti u neku ruku utuk na 'Razgovor u g o d n i' ... Književno-prosvjetni rad Adama Filipovića Heldentalškoga*, str. 15.

<sup>65</sup> *Asocijacija na Kačićev, Razgovor ugodni je neizbježna, a možda i nije neosnovana. Ako ništa drugo, možda u njoj smijemo vidjeti autorovu želju da stekne onoliko čitatelja, koliko ih je u Slavoniji stekao Kačić.* »Barokni iluminizam ili iluministički barok Adama Filipovića«, u: *Cljučevi raja. Hrvatski književni barok i slavonska književnost 18. stoljeća*, priredila Julijana Matanović, Meandar, Zagreb, 1995, str. 201.

<sup>66</sup> *Književno-prosvjetni rad Adama Filipovića Heldentalškoga*, str. 109-125.

<sup>67</sup> Mihovil Kombol je sa simpatijama gledao na Filipovićevo djelo: »I on je moralist i didaktičar, no ipak ima nešto, čim se znato razlikuje od Reljkovića, a to je humor i šaljivi ton, koji kod njega ublažuje suhoću moraliziranja. Njegov je *Razgovor priprosti* (Osijek, 1822) bio dosta originalna zamisao;...« *Povijest hrvatske književnosti do narodnog preporoda*, Matica hrvatska, Zagreb, <sup>2</sup>1961, str. 415.

<sup>68</sup> XIVOT / VELIKOGA BISKUPA, PRIVE- / LIKOGA DOMORODCA, I NAJVEČHE- / GA PRIATELJA NASHEGA / ANTUNA / MANDICHA. / IZPISAN / PO / RADOSLAVU OD PANONIE SAVSKE. / NARODU PAKO BISKUPIE BOSANSKE ILLI / DJAKOVACSKJE, I SRIMSKJE SJEDI- / NJENE PRIKAZAN, / PO / ADAMU PHILIPPOVICH / OD HELDENTHAL MISNIKU. / S' *Dopushtenjem plem. Stareshinah.* / U Pecsuhu Slovima Stipana Knexe- / vich Králjevog Knjigotishca 1823.

<sup>69</sup> Dubravko Jelčić, nav. dj., str. 204.

<sup>70</sup> U *Pridgovoru* Filipović kaže: *Ja imadem i drugu knjižicu na ovaj način složenu pod imenom 'U cvitnjaku cvitar s cvitom se razgovara' i čini mi se da sam lipše nju sgotovio, jer su od lipši stvari u njoj nauci. Ako vam ova knjižica bude povoljna i želite drugu sada rečenu imati, pišite mi pak ću ja nju dati štampati*, str. V.

<sup>71</sup> *Čini se da se pisac prevario u nadi, i to će biti razlog, da djelce o 'Cvitaru' nije nikad izdano.* Vladoje Dukat, nav. dj., str. 16. *Namisaio se piščeva nije izpunila: njegov Dvogovor diloredni izmed cvitara i cvića ostao je nedovršen u rukopisu. Filipović nije umio pogoditi žicu narodnu kao Relković, pa niti narod nije objeručke prihvatio njegova*

*Razgovora priprostoga*. Tomo Matić, *Prosvjetni i književni rad u Slavoniji prije Preporoda*, Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb, 1945, str. 84.

<sup>72</sup> Herbert Heckmann, »Radost blagovanja«, *Gordogan*, god. 12, 34-35, Zagreb, 1991, str. 155.

<sup>73</sup> Motto Filipovićeve *Razgovora priprostoga*.

<sup>74</sup> Usporedi i ova mjesta: *Zato njima to ostavljam znanje, / jer kućniku ono valja manje*, str. 313; *Naški zvat jih / zumbule – nap. M. T. / ne imadem kada, / jer se cvitjem kućničtvo ne vlada*, str. 335.

<sup>75</sup> SATYR / illiti / DIVYI CSOVIK / U VERSHE SLAVONCEM. / 1762. Pretisak, uredio Josip Bratulić, Privlačica, Privlaka, 1987, str. 43-44. Na isti se način o toj navadi sudi i u *Kućniku*:

*Da on, kada kog' ženi u kući,  
na pir ne da nemilomce vući,  
jilo, pitje da potroše oni  
koje nužda k tuđoj kući goni,  
koj' ne rade ni seb' ni drugomu,  
već su globa u komšinskom domu.*

(str. 365-366)

<sup>76</sup> Tako je na hranu gledao Vid Došen u *Aždaji sedmoglavoj* u kojoj se, između ostaloga, kritizira još jedan oblik teatralizirane zbilje, a to je svadba. U *Ukoru V (Od proždrlosti)* na uzimanje hrane gleda se kao na *žderanje*, za toga pisca to je izvor čovjekove grešnosti, pitanje duhovne čistoće. Riječ je, dakako, o dogmatskom razumijevanju ugađanja tijelu. Evo jednoga karakterističnog ulomka:

*Voli kulen pripun smrada,  
neg da razlog njime vlada,  
voli grlu da rob bude,  
neg da slidi svisne ljude.  
Od Boga je nami hrana,  
da živemo, zato dana,  
a ne zato mi živemo  
brez razloga da žderemo.  
Ali proždor neće tako,  
dali tegli naopako:  
neće da se zato hrani  
da od glada život brani,  
dal mli da je rođen zato  
za da ždere obilato,  
kao da se za to stara  
da je skuplji kod mesara  
te da slidi on živine  
žderuč da je veće cine.*

*Djela Vida Došena*, Stari pisci hrvatski, knjiga 34, priredili Tomo Matić i Antun Djamić, JAZU, Zagreb, 1969, str. 146.